Breville®

## Breville Customer Service Center


**US Customers**

**Mail:** Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

**Phone:** Customer Service
1 (866) BREVILLE
1-866-273-8455

**Email:** Customer Service:
askus@brevilleusa.com

**Canada Customers**

**Mail:** Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

**Phone:** Customer Service
1 (866) BREVILLE
1-866-273-8455

**Email:** Customer Service:
askus@breville.ca


**www.breville.com**



Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.


**Model BES900XL Issue - C11**


# Breville®

# *the Dual Boiler™*

Instruction Booklet - Livret d'instructions




**BES900XL**

# CONGRATULATIONS

on the purchase of your new
Breville Dual Boiler™

## CONTENTS

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

# IMPORTANT SAFEGUARDS




When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional labels or stickers before using the espresso machine for the first time.
- Do not place the espresso machine near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not place the espresso machine on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not use the espresso machine on metal surfaces, for example, a sink drain board.
- Always ensure the espresso machine is properly assembled before connecting to power outlet and operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use only cold, preferably filtered water in the water tank. Do no use any other liquid.
- Never use the espresso machine without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Allow the espresso machine to cool down before moving or cleaning any parts.
- Do not leave the espresso machine unattended when in use.
- Do not place anything other than cups for warming on top of the espresso machine.
- Always switch Off the espresso machine by pressing the Power button to Off and unplug if appliance is to be left unattended, not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.

## IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not let the cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces, or become knotted.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.





- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if power supply cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway. Immediately cease use and visit **www.Breville.com** or call Breville Customer Service on 1-866-273-8455 for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit **www.Breville.com** or call Breville Customer Service on 1-866-273-8455.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord. If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.




*Fully unwind the cord before use.*

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision.

Longer detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

## CSA DUTY CYCLE MARKING:

The Canadian Standards Authority requires any appliances capable of drawing over 1500W to be marked with a 'duty cycle' in minutes. For the BES900XL, this 'duty cycle' represents the maximum time for which the appliance will draw over 1500W during any 2 hour period of use. It does not indicate the appliance is unsafe for continuous use or is required to be switched off at certain intervals during normal use.

## CALIFORNIA PROPOSITION 65:

*(Applicable to California residents only).*

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# KNOW

your Breville Dual Boiler™

## FEATURES OF YOUR BREVILLE DUAL BOILER™

### TRIPLE HEAT SYSTEM

**Dual Stainless Steel Boilers**

Dedicated espresso and steam boilers for simultaneous milk texturing and espresso extraction at the optimum temperature.

**Actively Heated Group Head**

Commercial 58mm group head with embedded element for optimal thermal stability during extraction.

### PRECISION CONTROL

**Electronic PID Temperature Control**

Electronic temperature control delivers precise water temperature to 1°F (1°C) for optimum espresso flavor. User programmable.

**Regulated Extraction Pressure**

15 bar Italian pump with over-pressure valve (OPV) delivers water at the optimum maximum pressure of 9 bars.

**Low Pressure Pre-Infusion**

Gradually increases water pressure to gently expand grinds for an even extraction. User programmable.

**Dual Pumps**

Dedicated espresso and steam boiler pumps help maintain constant pressure throughout extraction.

**Programmable Shot Temp**

Allows user to adjust water temperature to achieve optimal espresso flavor.

### ADDITIONAL FEATURES

**LCD Interface**

Displays current settings and simplifies programming functions.

**High Volume Instant Steam**

Dedicated 32 fl. oz (950ml) steam boiler delivers instant and continuous steam.

**Commercial Steam Wand**

Stainless steel 360° swivel-action steam wand with 3 hole tip for a silkier texture.

**Volumetric Control**

Manual or programmed 1 & 2 cup shot volumes. User programmable.

**Instant Hot Water**

Dedicated Hot Water outlet for making Americanos or pre-heating cups.

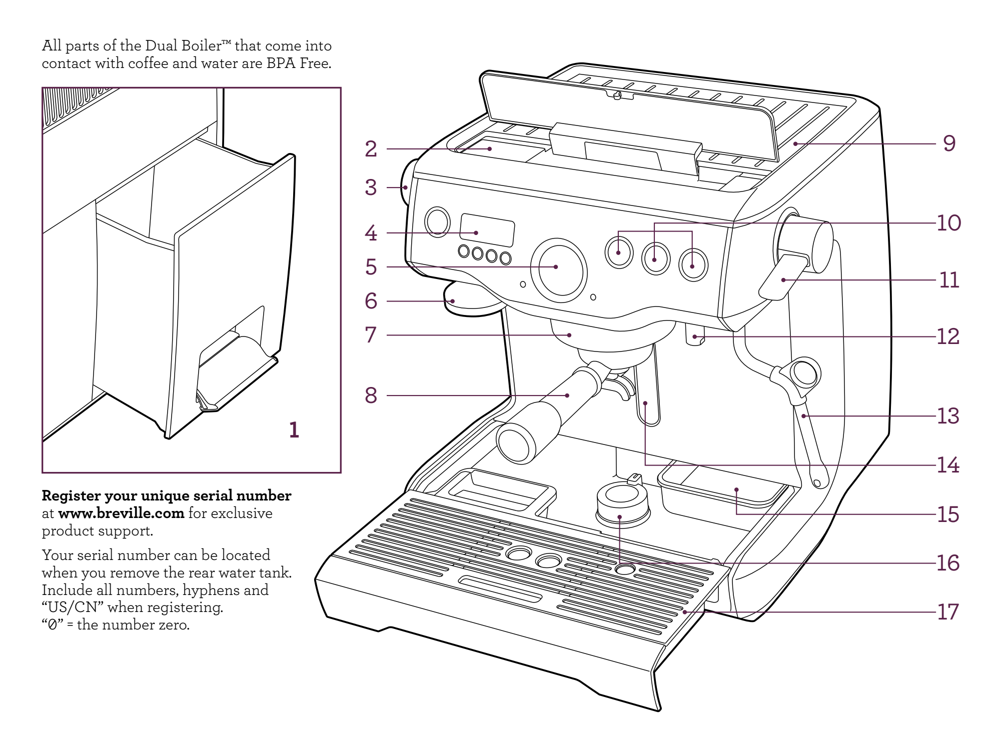
**58mm Full Stainless Steel Portafilter**

Helps to promote a more even extraction and is easier to clean.

**Shot Clock**

Displays duration of the espresso shot being extracted.

All parts of the Dual Boiler™ that come into contact with coffee and water are BPA Free.




**Register your unique serial number** at **www.breville.com** for exclusive product support.

Your serial number can be located when you remove the rear water tank. Include all numbers, hyphens and "US/CN" when registering. "Ø" = the number zero.

1. **Rear 84 fl.oz (2.5L) removable water tank** with integrated water filter.
2. **Top-fill water tank lid**
3. **Hot water dial**
4. **Backlit LCD interface** displays current settings and simplifies programming functions.
5. **Espresso pressure gauge** monitors extraction pressure.
6. **Integrated & removable 58mm tamper**
7. **Actively heated 58mm group head with embedded element** for thermal stability during extraction.
8. **58mm full stainless steel portafilter**
9. **6 cup warming tray**
10. **Manual and programmable 1 & 2 cup buttons** control extraction volume.
11. **Easy to operate steam lever** for instant and continuous steam.
12. **Dedicated hot water outlet** delivers instant hot water for Americanos & pre-heating cups.
13. **360° swivel action steam wand with 3 hole tip** for a silkier texture.
14. **Backlit water level indicator**
15. **Storage tray** houses accessories when not in use.
16. **Drop down swivel foot** for easy maneuverability.
17. **Removable drip tray** with Empty Me! indicator.

## NOT SHOWN

**15 bar Italian pump**

**Dual stainless steel boilers**

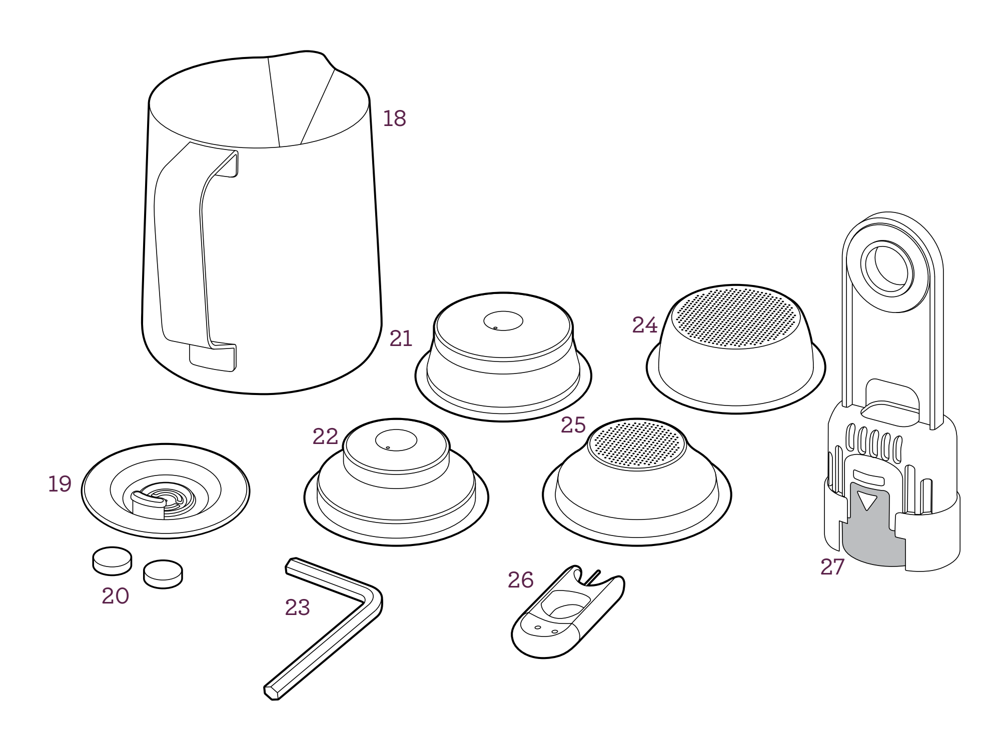
**Electronic PID temperature control**

**Over-pressure valve (OPV)**

**Low pressure pre-infusion**








**Power save mode** powers down and switches machine off.

**Safety thermal cut-out protection**

**Accessories**

18. **Stainless steel frothing jug**
19. **Cleaning disc**
20. **Cleaning tablets**
21. **Dual wall filter basket (2 cup)**
22. **Dual wall filter basket (1 cup)**
23. **Allen key**
24. **Single wall filter basket (2 cup)**
25. **Single wall filter basket (1 cup)**
26. **Cleaning tool**
27. **Water filter holder and filter**

## LCD INTERFACE

**Display Modes**

- Shot Temp
- Shot Clock Timer
- Clock

**Programmable Functions**

- Shot Temp
- Shot Volume - 1 & 2 cup
- Pre-Infusion duration & power
- Auto Start
- Temperature Unit - °F/°C
- Audio Volume

# OPERATING

your Breville Dual Boiler™



## BEFORE FIRST USE

### Machine Preparation

Remove and discard all labels and packaging materials attached to your espresso machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

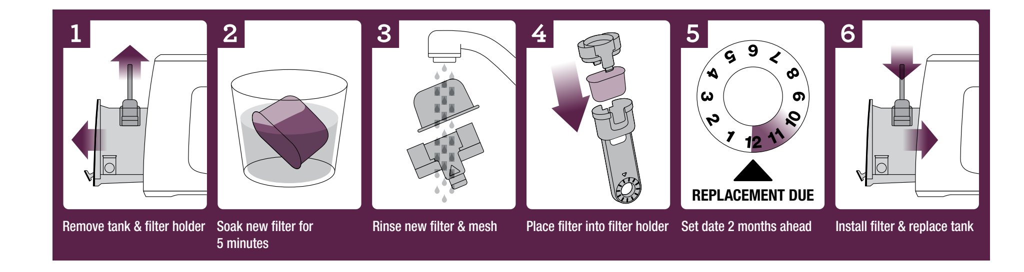
Remove the water tank located at the back of the machine by pulling down the water tank handle. Remove the plastic bag containing the water filter and water filter holder. Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets, jug) using warm water and a gentle dish washing liquid, then rinse well.

## CONDITIONING THE WATER FILTER

- Soak the water filter in a cup of water for 5 minutes, then rinse under cold running water.
- Wash the water filter holder with cold water, taking specific care to rinse the stainless steel mesh.
- Insert the water filter into the two parts of the water filter holder.
- Set Date Dial 2 months ahead
- To install the assembled water filter holder into the water tank, align the base of the water filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
- Slide the water tank back into position at the back of the machine by pushing then lifting up the water tank handle.



***Do not descale this machine. Use the provided water filter especially if you have hard water. Change every 2 months. Contact Breville Customer Service on 1-866-273-8455 or visit www.breville.com for replacement filters or for advice.***




1 Remove tank & filter holder | 2 Soak new filter for 5 minutes | 3 Rinse new filter & mesh | 4 Place filter into filter holder | 5 Set date 2 months ahead | 6 Install filter & replace tank

## FIRST USE

### Initial Start Up

- Fill water tank with cold, preferably filtered water. You can do this by either opening the top-fill water tank lid (push to open), or by removing the water tank at the back of the machine.
- Check STEAM LEVER and HOT WATER dial are in the CLOSED position.
- Press the POWER button to switch the machine On. The POWER button will flash and the LCD screen will display the current espresso boiler temperature.
- A pumping sound will be heard indicating empty boilers are being filled with water for the first time. This is normal. During this time, rotate the HOT WATER dial to the OPEN position to "prime" the espresso boiler. When water starts to flow from the Hot Water outlet, rotate the HOT WATER dial to the CLOSED position.
- When the machine has reached the default operating temperature (200˚F / 93˚C), the POWER button light will stop flashing and the MANUAL, 1 CUP and 2 CUP buttons will illuminate. The machine is now in STANDBY mode, ready for the next step 'Flushing The Machine'.

### Flushing The Machine.

When the machine has reached STANDBY mode, run the following 3 steps:

1. Press 2 CUP button to run water through group head.
2. Rotate HOT WATER dial to the OPEN position and run for 30 seconds.
3. Move STEAM LEVER to the OPEN position and run for 10 seconds.

Repeat this cycle until tank is empty.

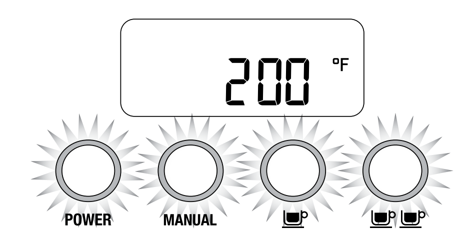
**TIP**

**To easily maneuver your machine, use the drop down swivel foot located under the drip tray. When turned to the UNLOCK position, the swivel foot drops down and lifts the machine upwards, making it easier to access the rear water tank or reposition the machine to another location.**

## START UP

Press the POWER button to switch the machine On. The POWER button will flash and the LCD screen will display the current espresso boiler temperature.

When the machine has reached the default operating temperature (200˚F / 93˚C), the POWER button light will stop flashing and the MANUAL, 1 CUP and 2 CUP buttons will illuminate. The machine is now in STANDBY mode ready for use.




**NOTE**

**The machine is in START UP mode when the POWER button light is flashing. During this time, the MANUAL, 1 CUP and 2 CUP buttons will be disabled. Similarly, if you press the MENU button during START UP mode and select SHOT VOL or CLEAN CYCLE, the LCD screen will display BUSY.**

**Always wait until the machine is in STANDBY mode. This is when the POWER button light stops flashing and the MANUAL, 1 CUP and 2 CUP buttons illuminate.**





## POWER SAVE MODE

The machine will enter POWER SAVE mode after remaining idle for 1 hour and turn Off completely if not used for a continuous 4 hour period (refer to 'Auto Power Off', page 21).

Pressing any button during POWER SAVE mode (except POWER), or operating the STEAM LEVER or HOT WATER dial will cause the machine to enter START UP mode.

Pressing the POWER button during POWER SAVE will turn the machine Off.

## LCD INTERFACE

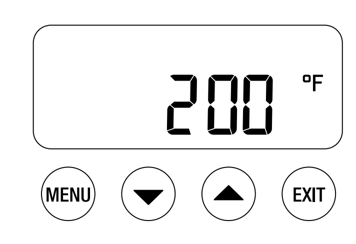
### Display modes

3 modes can be displayed on the LCD screen: *Shot Temp, Shot Clock or Clock.*

Press UP or DOWN arrow to change the display mode.

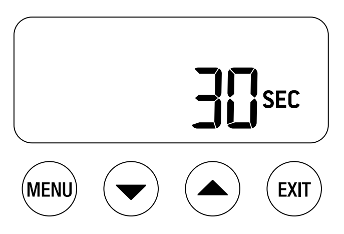
### 1. Shot Temp

Displays selected extraction temperature. The default is set at 200˚F (93˚C), but can be changed from 190˚F - 205˚F (86˚C - 96˚C).
See 'Extraction Temperature', page 16.




### 2. Shot Clock

Displays duration of current espresso extraction in seconds. See 'Extraction Guide', page 27.




### 3. Clock

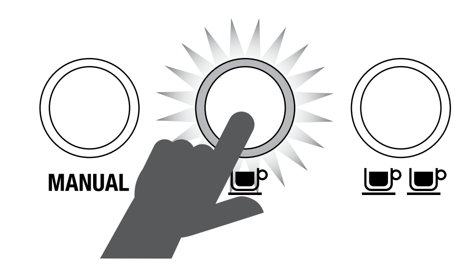
Displays current time. The default is 12:00AM if the time has not been set. See 'Set Clock', page 17.




## GENERAL OPERATION

### 1 CUP BUTTON

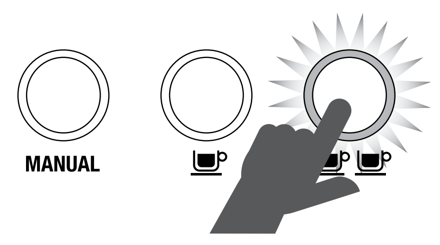
Press 1 CUP button once to extract a single shot of espresso at the pre-programmed volume (approx. 1oz / 30ml). The extraction will start using the low pressure pre-infusion.




The machine will stop after 1 CUP volume has been extracted and will return to STANDBY mode.

### 2 CUP BUTTON

Press 2 CUP button once to extract a double shot of espresso at the pre-programmed volume (approx. 2oz / 60ml). The extraction will start using the low pressure pre-infusion.



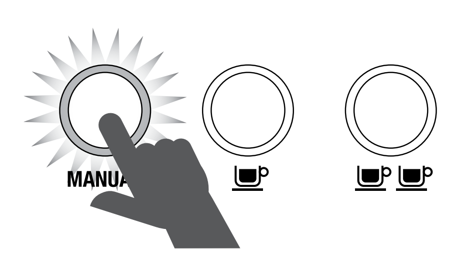

The machine will stop after 2 CUP volume has been extracted and will return to STANDBY mode.

### MANUAL BUTTON

The MANUAL button allows you to control the espresso pour volume to suit your preference.

Press MANUAL button once to start the espresso extraction. The extraction will start using the low pressure pre-infusion.

Press MANUAL button again to stop extraction.



**NOTE**

To stop an extraction at any time, press the 1 CUP, 2 CUP or MANUAL button and the machine will return to STANDBY mode.

**NOTE**

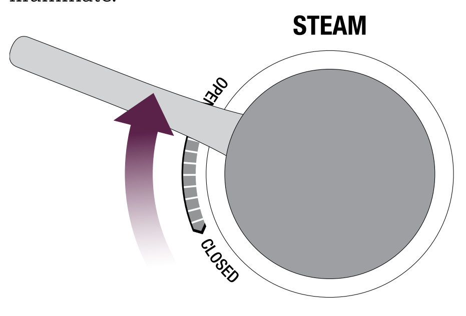
To reprogram the 1 CUP or 2 CUP pour volume to suit your preference, refer to 'Shot Volume', page 16.





### STEAM

For instant steam, move STEAM LEVER to OPEN position. The STEAM LED will illuminate.






To turn steam off, move STEAM LEVER to CLOSED position. The machine will return to STANDBY mode.

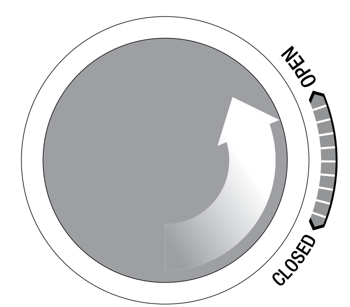
### ⚠ *CAUTION: BURN HAZARD*

*Pressurized steam can still be released, even after machine has been switched off.*

***Children must always be supervised.***

### HOT WATER

For instant hot water, rotate the HOT WATER dial to OPEN position. The HOT WATER LED will be On.




To turn hot water off, rotate the HOT WATER dial to CLOSED position. The machine will return to STANDBY mode.

**NOTE**

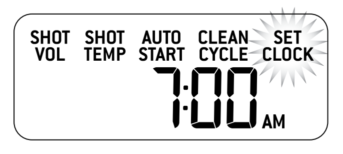
The HOT WATER dial will cease to dispense hot water after approx. 30 seconds. Depending on the size of your cup, you may need to close, then re-open the HOT WATER dial. See 'HOT WATER LED Flashing', page 21.

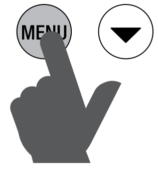
**NOTE**

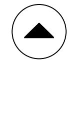
You cannot run hot water and extract espresso at the same time.

### LCD PROGRAMMING FUNCTIONS

To program the machine, press MENU button once. The LCD will display all programming functions. Continue to press MENU button until the function you'd like to program is flashing.






At any stage during programming, press EXIT to return to STANDBY mode.

**NOTE**

The MENU button is disabled during an extraction pour, or when the STEAM LEVER or HOT WATER dial are OPEN.

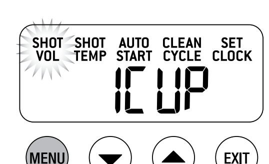
## SHOT VOLUME

### 1 CUP Volume Programming

Press MENU button until SHOT VOL icon flashes and 1 CUP is displayed on the LCD screen.

Press 1 CUP button to start espresso extraction. Press 1 CUP again once desired volume of espresso has been extracted.

The machine will beep twice. Press the EXIT button to set the new 1 CUP volume.



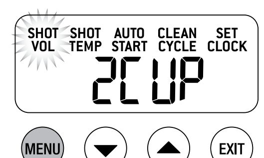


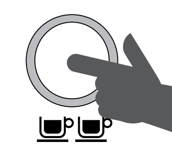




### 2 CUP Volume Programming

Press MENU button until SHOT VOL icon flashes and 2 CUP is displayed on the LCD screen.



Press 2 CUP button to start espresso extraction. Press 2 CUP again once desired volume of espresso has been extracted.

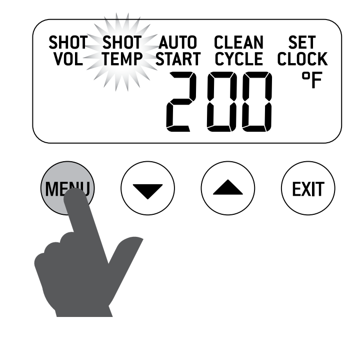
The machine will beep twice. Press the EXIT button to set the new 2 CUP volume.

**NOTE**

**To reset machine to original default settings, refer to 'Resetting Default Settings', page 19.**

## EXTRACTION TEMPERATURE

Press MENU button until SHOT TEMP icon flashes. The LCD will display the current shot temperature setting.




Press UP or DOWN arrow to adjust SHOT TEMP to the desired setting. The default is set at 200°F (93°C) but can be changed from 190°F - 205°F (86°C - 96°C).




The new SHOT TEMP setting will be displayed on the LCD screen. Press the EXIT button to set the new extraction temperature.

The optimum temperature will depend on the origin of the coffee beans, their freshness and degree of roast.

We recommend a temperature range between 194°F - 203°F (90°C - 95°C) for optimal flavor.

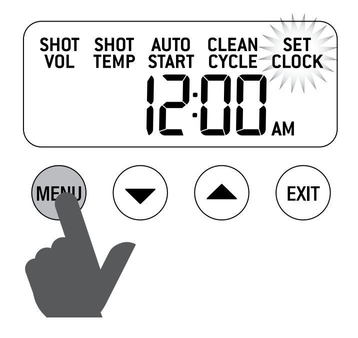




## SET CLOCK

Setting the clock is optional. Press MENU button until SET CLOCK icon flashes.

The default is 12.00AM if time has not been set.




Press UP or DOWN arrow to adjust the time. For faster scrolling, press and **hold** the UP or DOWN arrow. Press the EXIT button to set the clock.

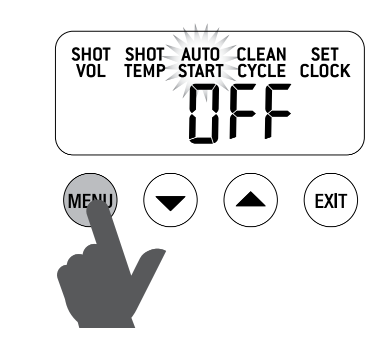



## AUTO START

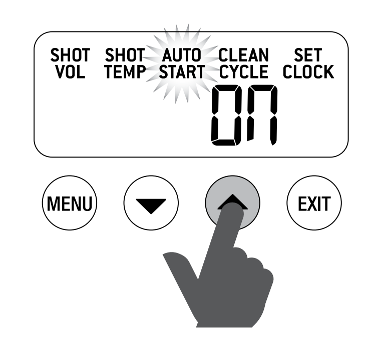
Auto Start is optional. It allows you to program the specific time when the machine will automatically turn on. By programming your machine, you will not have to wait for it to pre-heat. We recommend programming the machine to start 30 minutes before you plan to use it.

## AUTO START - TURNING THE FEATURE ON/OFF

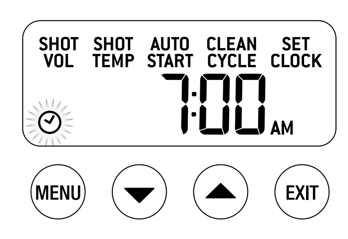
Press MENU button until AUTO START icon flashes and the current Auto Start setting (ON or OFF) is displayed on the LCD screen.




Press UP or DOWN arrow to set the AUTO START to ON or OFF.



If AUTO START is ON, the LCD will display a clock icon.




**Auto Start - Setting the ON time**

Ensure Auto Start is set to ON.

Press MENU button until AUTO START icon flashes and the current Auto Start time is displayed on the LCD screen.

The default AUTO START time is 7:00AM.




Press UP or DOWN arrow to adjust AUTO START to the desired time. For faster scrolling, press and **hold** the UP or DOWN arrow. Press the EXIT button to set the new Auto Start time.

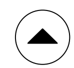
## CLEAN CYCLE

Select this feature when the LCD screen displays CLEAN ME! Refer to page 22 and 28 for instructions.













OPERATING YOUR BREVILLE DUAL BOILER™

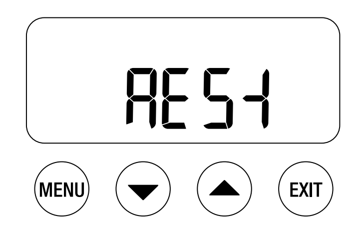
## RESETTING DEFAULT SETTINGS

The machine has the following default settings:

1. Temperature – 200°F (93°C)
2. Pre-Brew Infusion – PP60, Pd07 seconds
3. Auto Start - OFF
4. Auto Start Time - 7.00AM
5. Audio - LO
6. Clock – 12:00am
7. Temperature Unit – Fahrenheit
8. Auto Power Off – On
9. 1 CUP default volume - approx. 1oz/30ml
10. 2 CUP default volume - approx. 2oz/60ml

To reset machine to original default settings, first ensure machine is switched Off. Press and hold 1 CUP & 2 CUP buttons and then press the POWER button.

The LCD will display REST. All programmed settings will be reset to the original default settings.




The machine will return to STANDBY mode.

## ADVANCED FUNCTIONS

**Press & Hold - 1 CUP**

Press & hold 1 CUP button to deliver water to the group head at full pump pressure and release button to stop extraction.

This by-passes the pre-infusion step and delivers water to the group head at the full 9 bar pressure. This function can be used when purging the group head.

**Press & Hold - 2 CUP**

Press & hold 2 CUP button to deliver water to the group head at full pump pressure and release button to stop extraction.

This by-passes the pre-infusion step and delivers water to the group head at the full 9 bar pressure. This function can be used when purging the group head.

**Press & Hold - MANUAL**

Press & hold the MANUAL button to deliver water to the group head at low pre-infusion pressure. When MANUAL button is released, water will continue at the full 9 bars of pressure. Press MANUAL button again to stop extraction.

This function can be used to manually control the pre-infusion duration.

## ADVANCED PROGRAMMING

### Pre-Infusion Programming

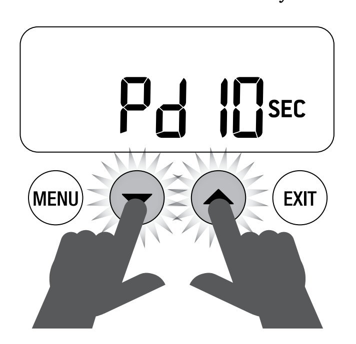
Press UP and DOWN arrows together to enter PRE-INFUSION programming mode.

Press MENU button to move between Pre-Infusion Duration (Pd) and Pre-Infusion Power (PP).

### Pre-Infusion Duration (Pd)

The LCD will display the current Pre-Infusion Duration.

Press UP or DOWN arrow to vary time.




We recommend a range between 5-15secs as being optimum. Press EXIT button to set the new Pre-Infusion Duration.

### Pre-Infusion Power (PP)

The LCD will display current Pre-Infusion Power as a percentage of total pump power.

Press UP or DOWN arrow to vary power.

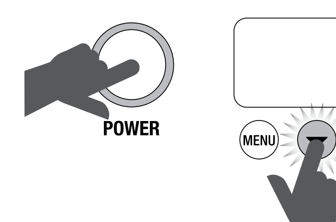



We recommend a range between 55-65 as being optimum. Press EXIT button to set the new Pre-Infusion Power.

### Temperature Unit - °F/°C

Press POWER button to switch machine Off.

While holding DOWN arrow, press the POWER button. The LCD will display the current temperature unit (˚F or ˚C).




Press UP or DOWN arrow to select desired temperature unit. Press the EXIT button to set the new temperature unit.

### Machine Audio

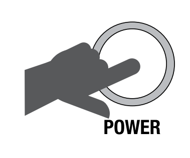
Machine Audio refers to the volume level of the 'beeps' heard.

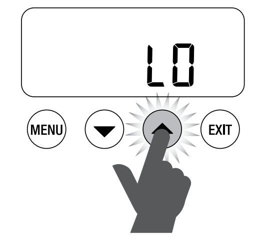
- HI - high volume
- LO - low volume
- OFF - no volume

Press POWER button to switch machine Off.

While holding UP arrow, press the POWER button. The LCD will display the current audio volume.

Press UP or DOWN arrow to select desired volume. Press the EXIT button to set the new volume.






OPERATING YOUR BREVILLE DUAL BOILER™

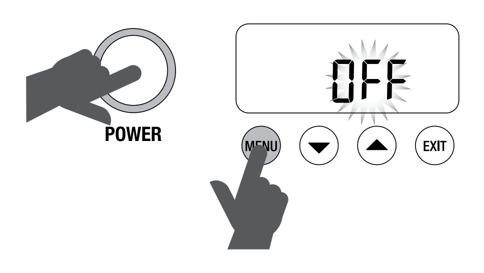
### Auto Power Off

The AUTO POWER Off feature will switch the machine Off if it remains idle for more than 4 hours.

To disable this feature so the machine remains On continuously, do the following:

Ensure machine is switched Off. Hold down MENU button and press POWER button.

The current AUTO POWER OFF setting (ON or OFF) will flash on the LCD screen.




Press UP or DOWN arrow to select AUTO POWER ON or OFF. Press EXIT button to set.

## ALERTS

### STEAM LED Flashing At START UP

The machine will not enter START UP mode when the STEAM LEVER is in the OPEN position and the STEAM LED is flashing.

Move the STEAM LEVER to the CLOSED position for the machine to enter START UP mode.

### HOT WATER LED Flashing At START UP

The machine will not enter START UP mode when the HOT WATER dial is in the OPEN position and the HOT WATER LED is flashing.

Move the HOT WATER dial to the CLOSED position for the machine to enter START UP mode.

### HOT WATER LED Flashing

The HOT WATER LED will flash when the hot water function has been operating for longer than approx. 30 seconds.

Hot water will cease to dispense. Move the HOT WATER dial to the CLOSED position, then back to the OPEN position if more hot water is required.

### Fill Tank

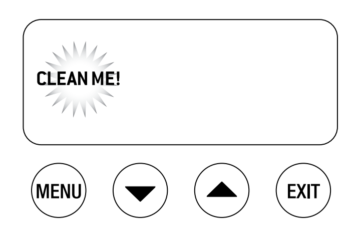
The machine will detect a low water level. The FILL TANK icon will be displayed on the LCD screen. Add water to the tank.



**Clean Me!**

The machine will detect when 200 extractions have been carried out since the last clean cycle.

The CLEAN ME! icon will be displayed on the LCD screen the next time the machine enters START UP mode.




For information on how to clean the machine, refer to 'Cleaning Cycle', page 27.

**Service**

To ensure a long life of optimal brewing and steaming performance, it is important the machine is serviced by an authorized Breville service agent when the 'SERVICE' prompt scrolls across the LCD screen.

The 'SERVICE' prompt will appear after 6,000 cycles - approximately 4-5 years of regular use in a domestic environment. The frequency of this prompt will depend on your frequency of use.

Contact Breville Customer Service on 1-866-273-8455 for advice.

# COFFEE MAKING TIPS & PREPARATION



## PRE-HEATING

### Heating your cup or glass

A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature. Pre-heat your cup by rinsing with hot water from the Hot Water outlet and place on the cup warming tray.

### Heating the portafilter and filter basket

A cold portafilter and filter basket can reduce the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. Always ensure the portafilter and filter basket are pre-heated with hot water from the Hot Water outlet before initial use.

**NOTE**

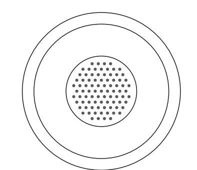
**Always wipe the portafilter and filter basket dry before dosing with ground coffee as moisture can encourage 'channeling' where water by-passes the ground coffee during extraction.**

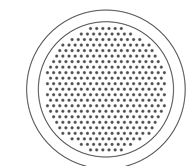
## SELECTING FILTER BASKET

### Single Wall Filter Baskets

Use Single Wall filter baskets if grinding fresh whole coffee beans.

Single Wall filter baskets allow you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso.





### Dual Wall Filter Baskets

Use Dual Wall filter baskets if using pre-ground coffee.

Dual Wall filter baskets regulate the pressure and help to optimize the extraction regardless of the grind, dose, tamp pressure or freshness.







**NOTE**

**Regardless of whether you use Single Wall or Dual Wall filter baskets, use the 1 cup basket when brewing a single cup and the 2 cup basket when brewing two cups or a stronger single cup or mug.**

## THE GRIND

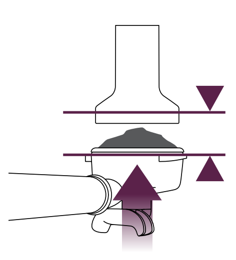
If grinding coffee beans, the grind size should be fine but not too fine. The grind size will affect the rate at which the water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso.

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting espresso will be OVER-EXTRACTED, dark in color and bitter in flavor.

If the grind is too coarse the water will flow through the ground coffee in the filter basket too quickly. The resulting espresso will be UNDER-EXTRACTED and lacking in color and flavor.

## COFFEE DOSE AND TAMPING

- Wipe filter basket with a dry cloth.
- If using Single Wall filter baskets, grind just enough coffee to fill the filter basket. You may need to experiment with how long the grinder needs to run to achieve the correct dose.
- Tap the portafilter several times to distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Tamp down firmly (using approx. 30-40lbs or 15-20kg of pressure). The amount of pressure is not as important as consistent pressure every time.
- As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket after the coffee has been tamped.



- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in the group head is achieved.

## PURGING THE GROUP HEAD

- Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing and holding the 1 CUP button. This will purge any ground coffee residue from the group head and stabilize the temperature prior to extraction.

## INSERTING THE PORTAFILTER

Place the portafilter underneath the group head so that the handle is aligned with the INSERT position. Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the center until resistance is felt.

## EXTRACTING ESPRESSO

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter and press the MANUAL, 1 CUP or 2 CUP button for the required volume.
- As a guide, the espresso will start to flow after 8-10 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow after less than 6 seconds you have either under dosed the filter basket and/or the grind is too coarse. This is an UNDER-EXTRACTED shot.
- If the espresso starts to drip but doesn't flow after 15 seconds, then you have either over dosed the filter basket and/or the grind is too fine. This is an OVER-EXTRACTED shot.

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity and bitterness.

The flavor of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee, and tamping pressure.

Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.





## TEXTURING MILK

- Always start with fresh cold milk.
- Fill the jug just below the "V" at the bottom of the spout.
- Position the steam tip above the drip tray and lift the STEAM LEVER to purge the steam wand of any condensed water.
- Insert the steam tip ¼-¾" (1-2cm) below the surface of the milk, close to the right hand side of the jug at the 4 o'clock position.
- Move the STEAM LEVER to the OPEN position.
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk & start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the jug to lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. The milk is at the correct temperature (140-149°F or 60-65°C) when the jug is hot to touch.
- Move the STEAM LEVER to the CLOSED position BEFORE taking the tip out of the milk.
- Set the jug to one side, lift the STEAM LEVER to purge out any residual milk from the steam wand and wipe steam wand with a damp cloth.
- Tap the jug on the bench to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to "polish" and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.
- The key is to work quickly, before the milk begins to separate.

## HINTS & TIPS

- Always use freshly ground coffee for a superior flavor and body.
- Use freshly roasted coffee beans, with a 'roasted on' date and use within 2 weeks of 'roasted on' date.
- Store coffee beans in a cool, dark and dry container. Vacuum seal if possible.
- Buy coffee beans in small batches to reduce the storage time and store no more than one weeks supply at any time.
- Grind beans immediately before brewing as ground coffee quickly loses its flavor and aroma.

## EXTRACTION GUIDE

| | GRIND | GRIND DOSE | TAMP | SHOT TIME |
|---|---|---|---|---|
| OVER EXTRACTED<br>BITTER • ASTRINGENT | TOO FINE | TOO MUCH | TOO HEAVY | OVER 40 SEC |
| BALANCED | OPTIMUM | 10g** 1 CUP<br>18g** 2 CUP | 30-40lbs<br>(15-20kg) | 25-35 SEC |
| UNDER EXTRACTED<br>UNDERDEVELOPED • SOUR | TOO COARSE | TOO LITTLE | TOO LIGHT | UNDER 20 SEC |

** Breville's filter baskets have been designed for 10g/18g, a larger volume than the industry standard of 7g/14g. Using less than 10g/18g may affect the espresso produced.

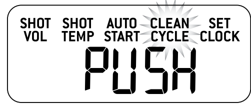
# CARE & CLEANING

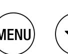
for your Breville Dual Boiler™

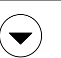


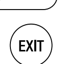
## CLEANING CYCLE

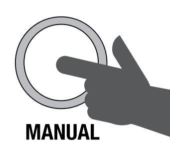
- CLEAN ME! will be displayed on LCD to indicate when a cleaning cycle is required (approx. 200 shots).
- Insert the 1 CUP filter basket into the portafilter, followed by the supplied cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet.
- Lock the portafilter into the group head.
- Ensure the water tank is filled with cold water.
- Place the frothing jug or a large container beneath the group head.
- Press MENU button until CLEAN CYCLE icon flashes and PUSH is displayed on the LCD screen.












- To start the cleaning cycle press the illuminated MANUAL button.
- The CLEAN CYCLE icon will flash and the machine will start to countdown from 320 seconds. There will be periods when water will flow, then periods when water will not. The countdown will still continue during this time. This is normal.
- When the cleaning cycle has finished, remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved, repeat the steps above, without inserting a new tablet.
- The cleaning cycle is now complete. Rinse the portafilter and filter basket thoroughly to remove any tablet residue before using.

## CONDITIONING THE WATER FILTER

- Discard the used water filter. Soak a new filter in a cup of water for 5 minutes, then rinse under cold running water.
- Wash the water filter holder with cold water, taking specific care to rinse the stainless steel mesh.
- Insert the new water filter into the two parts of the water filter holder.
- Set Date Dial 2 months ahead.
- To install the assembled water filter holder into the water tank, align the base of the water filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
- Slide the water tank back into position at the back of the machine by pushing then lifting up the water tank handle.

**NOTE**

To purchase additional water filters, visit www.Breville.com or call 1-866-273-8455.




*Do not descale this machine.*
*Use the provided water filter especially if you have hard water.*
*Change every 2 months.*
*Contact Breville Customer Service on 1-866-273-8455 for advice.*

## CLEANING THE STEAM WAND

- Immediately after texturing milk, wipe the steam wand with a damp cloth and purge (by lifting the STEAM LEVER for a few seconds).
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the STEAM LEVER is in the CLOSED position and clean using the pin on the end of the provided cleaning tool.
- If steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Screw tip back onto the steam wand using the integrated spanner in the cleaning tool.

## CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water directly after use to remove all residual coffee oils.
- If the holes in the filter baskets become blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.

## CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically purge the machine with hot water (see 'Advanced Functions', page 19) with the filter basket and portafilter in place, without ground coffee, to rinse out any residual coffee.

## CLEANING THE DRIP & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or when the drip tray indicator is showing Empty Me!
- Remove grill from the drip tray. Wash both in warm soapy water. The Empty Me! indicator can also be removed from the drip tray.
- The storage tray can be removed and cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

## CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

- The outer housing and cup warming tray can be cleaned with a soft, damp cloth. Polish with a soft, dry cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.

**NOTE**

**Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.**





## USING THE ALLEN KEY

Over time, the silicone seal surrounding the shower screen will need to be replaced to ensure optimum brewing performance.

1. Press the Power button to turn the machine Off and unplug the cord from the power outlet.
2. Carefully remove the rear water tank and drip tray, taking particular care if they are full.
3. Using a skewer or similar, clean the center of the screw of any residual coffee.
4. Insert the shorter end of the Allen Key into the center of the screw. Turn counter-clockwise to loosen the screw.




5. Once loosened, carefully remove and retain the screw, stainless steel shower screen and black dispersion plate. Make note of the side of the shower screen and dispersion plate that are facing downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen and dispersion plate in warm soapy water, then dry thoroughly.
6. Remove the silicone seal with your fingers or a pair of long-nose pliers. Insert the new seal, flat side first, so the ribbed side is facing you.



7. Re-insert the dispersion plate, then the shower screen, then the screw. With your fingers, turn the screw clockwise for 2-3 revolutions then insert the Allen Key to tighten until the screw is flush with the shower screen.
8. Re-insert the drip tray and rear water tank.

Contact Breville Customer Service on 1-866-273-8455 or visit www.breville.com for replacement silicone seals or for advice.

# TROUBLESHOOTING



| PROBLEM | POSSIBLE CAUSES | WHAT TO DO |
|---|---|---|
| **The HOT WATER LED flashes when the machine is turned On** | • HOT WATER dial is OPEN. | Turn the HOT WATER dial to the CLOSED position. |
| **The STEAM LED flashes when the machine is turned On** | • STEAM LEVER is OPEN. | Move the STEAM LEVER to the CLOSED position. |
| **Water does not flow from the group head** | • Machine has not reached operating temperature. | Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER light will stop flashing when machine is ready. |
| | • Water tank is empty. | Fill tank. |
| | • Water tank is not fully inserted and locked into position. | Push water tank in fully and lock latch closed. |
| **FILL TANK on LCD screen, but water tank is full** | • Water tank is not fully inserted and locked into position. | Push water tank in fully and lock latch closed. |
| **No Steam or Hot Water** | • Machine is not turned On. | Ensure the machine is plugged in and the POWER button is On. |
| **No Hot Water** | • Water tank is empty. | Fill water tank. |
| **No Steam** | • Steam Wand is blocked. | Use the pin on the end of the provided cleaning tool. If steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Screw tip back onto the steam wand using the integrated spanner in the cleaning tool. |

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSES | WHAT TO DO |
|---|---|---|
| **The machine is On but ceases to operate** | | Turn machine Off. Wait for 60 minutes and turn machine back On. If problem persists, call Breville Customer Service 1-866-273-8455. |
| **Steam pouring out of group head** | | Turn machine Off. Wait for 60 minutes and turn machine back On. If problem persists, call Breville Customer Service 1-866-273-8455. |
| **Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow** | • Coffee is ground too finely. | Use slightly coarser grind. |
| | • Too much coffee in the filter basket. | Lower dose of coffee. |
| | • Coffee tamped too firmly. | Tamp between 30-40lbs or 15-20kg of pressure. |
| | • The filter basket may be blocked. | Use the fine pin on the provided cleaning tool to clear the outlet hole(s) on the under side of the filter basket. If it continues to be blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in the solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly. |
| **Espresso runs out too quickly** | • The coffee is ground too coarse. | Use slightly finer grind. |
| | • Not enough coffee in the filter basket. | Increase dose of coffee. |
| | • Coffee not tamped firmly enough. | Tamp between 30-40lbs or 15-20kg of pressure. |





| PROBLEM | POSSIBLE CAUSES | WHAT TO DO |
|---|---|---|
| **Coffee not hot enough** | • Cups not pre-heated. | Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray. |
| | • Milk not hot enough (if making a cappuccino or latte etc). | Heat milk until base of the jug becomes hot to touch. |
| | • Extraction temperature is too low. | Increase extraction temperature. See 'Extraction Temperature', page 16. |
| **No crema** | • Coffee beans are stale. | Buy freshly roasted coffee with a "roasted on" date. |
| | • Using Single Wall Filter Baskets with pre-ground coffee. | Ensure you use Dual Wall Filter Baskets with pre-ground coffee. |
| **Espresso runs out around the edge of the portafilter.** | • Portafilter not inserted in the group head correctly | Ensure portafilter is inserted and rotated until resistance is felt. |
| | • There are coffee grounds around the filter basket rim. | Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head. |
| | • Too much coffee in the filter basket. | Ensure upper edge of the metal cap on the tamper is level with the rim of the filter basket after tamping. |
| **Unable to set Auto Start time** | • Clock not set. | Set clock. |
| **E1, E2 or E3 error message on LCD screen** | • An error that cannot be reset by the user has occurred. | Call Breville Customer Service on 1-866-273-8455. |

# COFFEES TO TRY





### CAPPUCCINO

A single shot of espresso with textured milk and garnished with drinking chocolate.



### ESPRESSO

Intense and aromatic, it is also known as an espresso or short black and is served in a small cup or glass.



### LATTÉ

A latté consists of a single espresso with textured milk and approximately ½" (10mm) of foam



### MACCHIATO

Traditionally served short, the macchiato is also poured as an Americano with a dash of milk or a dollop of textured milk.



### AMERICANO

Add hot water first, then a shot of espresso (single or double) so that crema is maintained.

***TIP**: The HOT WATER dial will cease to dispense hot water after approx. 30 seconds. Depending on the size of your cup, you may need to close, then re-open the HOT WATER dial.*



### RISTRETTO

A ristretto is an extremely short espresso of approximately ½ fl. oz (15ml), distinguished by its intense flavor and aftertaste.

# ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Subject to the conditions below, HWI Breville® warrants for one year from the date of purchase that this Breville® appliance is free of defects in material and workmanship. This warranty does not cover damages to the appliance or to any of its parts that are caused by abuse, misuse, neglect, wear and tear, including damages caused by using the appliance in a manner not contemplated by the instruction manual, including use on current or voltage other than that marked on the product, or by failing to follow safety, operating, care or cleaning instructions or alteration or repair not authorized by HWI Breville®. Where applicable, this warranty covers the repair and/or replacement of a defective product at HWI Breville®'s option.

This warranty provides specified rights. Consumers may also have other rights which vary from state to state, or province to province.

## TERM OF WARRANTY:

The warranty extends for one year from the date of original purchase by a consumer, and does not apply to purchases by retailers or distributors, or to purchases for commercial use. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

Please contact our Customer Service Center at **www.Breville.com** or call the toll free number below for instructions on the repair and/or replacement of the appliance if a covered defect occurs within the one year warranty period.

## CONDITIONS:

In order to be eligible for this warranty, the consumer must purchase the Breville® appliance from an "Authorized Retailer" and must provide proof that the product was purchased within one year prior to making any claim under the warranty. Registering the product with HWI Breville®, while appreciated, is not required, and is not a substitute for proof of purchase.

## DISCLAIMER:

This warranty covers the repair and/or replacement of products. HWI Breville® expressly disclaims all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

***Fitness and merchantability: any warranty of merchantability or fitness with respect to this product is also limited to the one year limited warranty period. The warranties set forth herein are exclusive and not other warranties, express or implied, are made by HWI Breville® or are authorized to be made with respect to the product.***

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please visit us online at **www.Breville.com** or:

**Toll free phone number:**

**USA:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

**CANADA:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

**Email:**

**USA:** AskUs@BrevilleUSA.com

**CANADA:** AskUs@Breville.ca

# FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre Dual Boiler^MC de Breville

## TABLE DES MATIÈRES

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour consultation future.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles ou collants avant d'utiliser la machine à espresso pour la première fois.
- Ne placez pas la machine à espresso sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'utilisation. Assurez-vous que la surface est plane, propre, sèche et libre de toutes substances.
- Ne placez pas la machine à espresso sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou électrique, et évitez qu'il ne touche à un four chaud.
- N'utilisez pas la machine à espresso sur une surface métallique comme, par exemple, le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Assurez-vous que la machine à espresso est correctement assemblée avant de la brancher et de la faire fonctionner.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Utilisez uniquement de l'eau froide, préférablement filtrée, dans le réservoir. N'utilisez aucun autre liquide.
- N'utilisez jamais la machine à espresso si le réservoir est vide.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré dans le groupe-tête avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre durant le cycle d'infusion, car la machine fonctionne sous pression.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons. Laissez la machine à espresso refroidir avant de la déplacer ou de nettoyer les pièces.
- Ne laissez pas la machine à espresso sans surveillance lorsqu'elle est en marche.
- Ne mettez rien d'autre que des tasses sur le chauffe-tasse du dessus de la machine.
- Éteignez toujours la machine à espresso en appuyant sur le bouton de démarrage Off et débranchez l'appareil s'il est laissé sans surveillance ou non utilisé, ou avant de le nettoyer, de tenter de le déplacer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Gardez l'appareil et les accessoires propres. Respectez le consignes de nettoyage décrites dans ce livret.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez entièrement le cordon avant l'utilisation.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentationm pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher à des surfaces chaudes ou se nouer.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissance, à moins d'avoir été préparés ou supervisés par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.





- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement. Utilisez-le uniquement aux fins prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- Vérifiez régulièrement le bon état de l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'utilisation et visitez **www.Breville.com** ou appelez le service à la clientèle de Brevile au 1-866-243-8455 pour le faire vérifier, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez **www.Breville.com** ou appelez le service à la clientèle de Breville au 1-866-243-8455.
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil et d'une fiche reliés à la terre. Il doit être branché dans une prise à trois ouvertures correctement reliée a la terre. Advenant un court-circuit, la mise à la terre réduira es risques de chocs éectriques.
- Si l'appareil est relié à la terre, la corde de rallonge doit être à 3 fils et reliée à la terre. Si la prise murale est standard à 2 ouvertures, il est de votre responsabilité et obligation de la remplacer par une prise à 3 ouvertures correctement reliée à la terre.
- En aucune circonstance ne devrez-vous couper ou retirer la troisième broche (reliée à la terre) du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou doutez que l'appareil soit correctement relié à la terre.




***Déroulez complètement le cordon avant usage.***

## COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui prévient les blessures corporelles ou les dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans supervision d'un adulte.

Les cordons d'alimentation détachables ou les cordes de rallonge peuvent être utilisés avec précaution.

Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la puissance en watts de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un ccomptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

## INDICATION DU CYCLE D'UTILISATION CSA:

L'Association canadienne de normalisation exige que le 'cycle d'utilisation' en minutes soit indiqué sur tout appareil consommant plus de 1500 W. Pour la BES900XL, ce 'cycle d'utilisation' représente la durée maximale pour laquelle l'appareil consomme plus de 1500 W durant une période d'utilisation de 2 heures. Cela ne signifie pas pour autant que l'appareil n'est pas sécuritaire pour une utilisation continue ou qu'il doit être éteint à intervalles donnés durant un usage normal.

## PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

(Applicable aux résidents de la Californie seulement). Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou tout autre problème de reproduction.

# USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Dual Boiler^MC de Breville

## CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE DUAL BOILER^MC DE BREVILLE

### TRIPLE SYSTÈME DE CHAUFFAGE

**Double chaudière en acier inoxydable**

Les deux chaudières dédiées à la vapeur et à l'espresso moussent le lait et simultanément extraient l'espresso à la température optimale.

**Groupe d'infusion à chauffage actif**

Groupe commercial de 58 mm avec élément intégré pour une stabilité thermique maximale durant l'extraction.

### CONTRÔLE DE PRÉCISION

**Contrôle électronique de température PID**

Le contrôle électronique de température achemine l'eau de façon précise à 1°F (1°C) près pour optimiser la saveur de l'espresso. Programmable par l'utilisateur.

**Pression d'extraction régularisée**

La pompe italienne de 15 bars avec soupape de surpression (OPV) achemine l'eau à la pression optimale de 9 bars.

**Pré-infusion à basse pression**

Augmente graduellement la pression de l'eau pour que les grains de café gonflent uniformément. Programmable par l'utilisateur.

**Double pompe**

Les deux pompes dédiées à la vapeur et à l'espresso contribuent à maintenir une pression constante tout au long de l'extraction.

**Température d'extraction programmable**

Permet d'ajuster la température de l'eau pour obtenir un espresso à saveur optimale.

### CARACTÉRISTIQUES ADDITIONNELLES

**Interface ACL**

Affiche les réglages en cours et simplifie la programmation des fonctions.

**Vapeur instantanée à haut volume**

La chaudière de 32 oz (950 ml) dédiée à la vapeur produit une vapeur instantanée et continue.

**Buse vapeur commerciale**

Buse vapeur pivotante sur 360° en acier inoxydable avec embout à 3 orifices pour une texture veloutée.

**Contrôle volumétrique**

Volume d'espresso simple ou double, manuel ou programmé. Programmable par l'utilisateur.

**Eau chaude instantanée**

Sortie dédiée à l'eau chaude pour Americanos ou préchauffage des tasses.

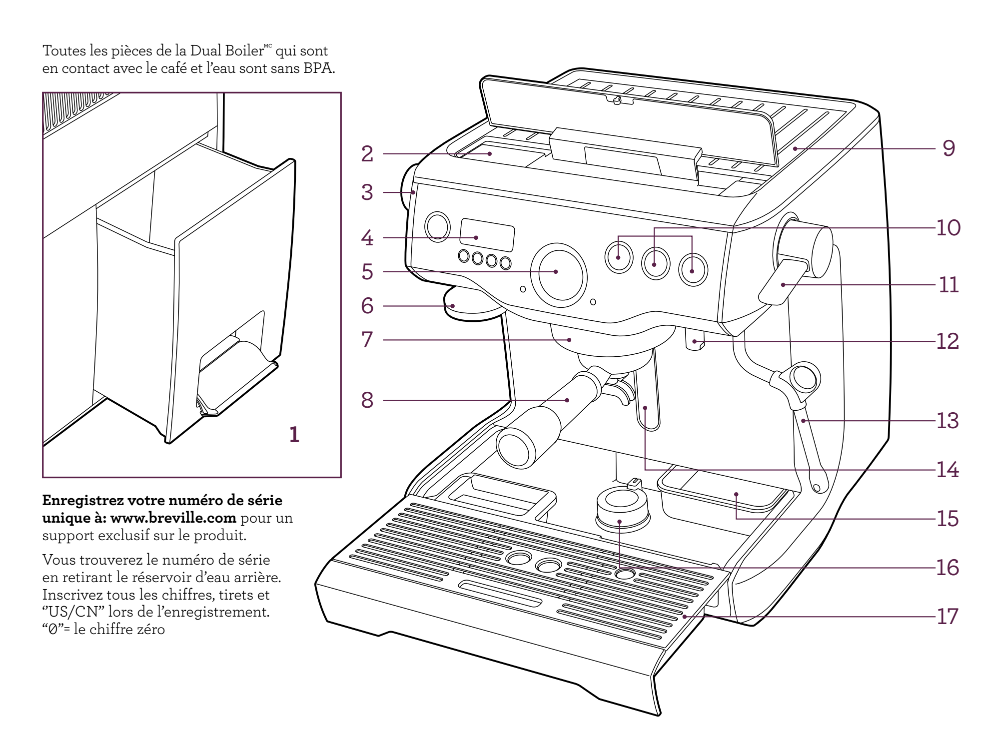
**Porte-filtre en acier inoxydable de 58 mm**

Favorise une extraction plus uniforme et facilite le nettoyage.

**Minuteur d'extraction**

Affiche la durée d'extraction de l'espresso.

Toutes les pièces de la Dual BoilerMC qui sont en contact avec le café et l'eau sont sans BPA.



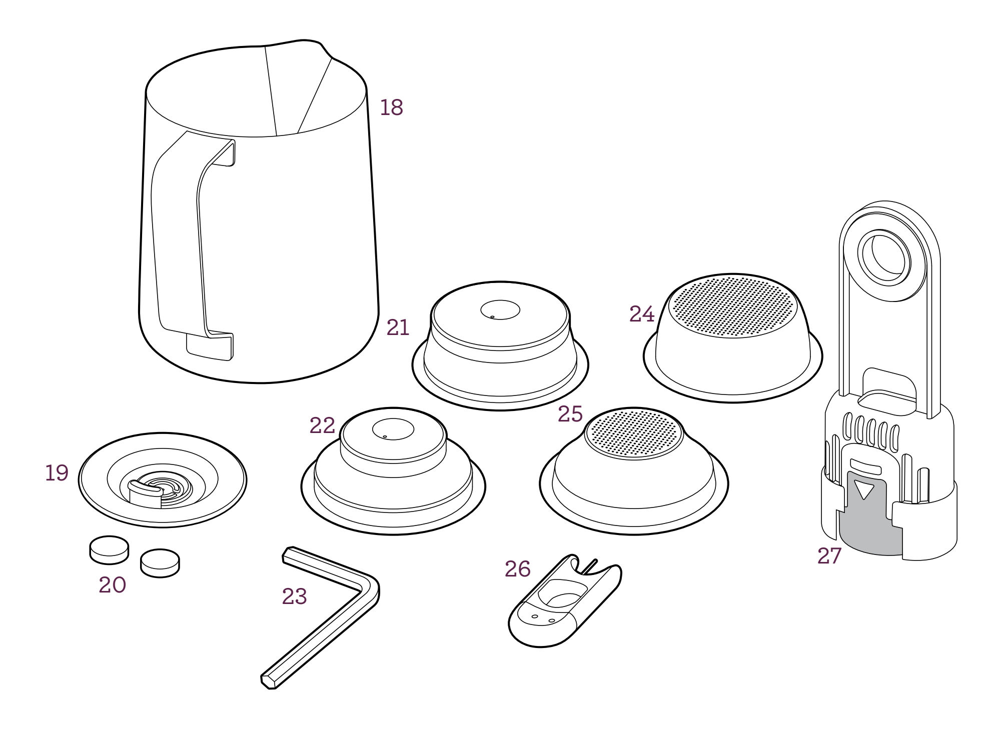

**Enregistrez votre numéro de série unique à: www.breville.com** pour un support exclusif sur le produit.

Vous trouverez le numéro de série en retirant le réservoir d'eau arrière. Inscrivez tous les chiffres, tirets et "US/CN" lors de l'enregistrement. "Ø"= le chiffre zéro

1. **Réservoir d'eau arrière amovible de 2,5L (84 oz)** avec filtre à eau intégré.
2. **Couvercle pour remplissage du réservoir par le haut**
3. **Cadran d'eau chaude**
4. **Interface ACL rétroéclairé -** affiche les réglages en cours et simplifie la programmation des fonctions.
5. **Manomètre à espresso -** contrôle la pression d'extraction.
6. **Bourroir intégré amovible de 58 mm**
7. **Groupe d'infusion à chauffage actif avec élément intégré** pour stabilité thermique durant l'extraction.
8. **Porte-filtre de 58mm en acier inoxydable**
9. **Réchaud pour 6 tasses**
10. **Touches manuelle et programmable pour 1 ou 2 tasses -** contrôlent le volume d'extraction.
11. **Levier de vapeur facile à utiliser** pour vapeur instantanée et continue.
12. **Sortie dédiée à l'eau chaude** - achemine l'eau chaude instantanément pour Americanos et préchauffage des tasses
13. **Buse vapeur pivotante sur 360° avec embout à 3 orifices** pour une texture onctueuse.
14. **Indicateur de niveau d'eau rétroéclairé**
15. **Tiroir de rangement** pour les accessoires non utilisés
16. **Pied inclinable pivotant** pour maniement facile
17. **Plateau d'égouttement amovible** avec indicateur 'Empty me!" (Videz-moi).








## NON ILLUSTRÉS

**Pompe italienne de 15 bars**

**Double chaudière en acier inoxydable**

**Contrôle électronique de la température PID**

**Valve de surpression (OVP)**

**Pré-infusion à basse pression**

**Mode d'économie d'énergie** diminue la puissance et éteint la machine.

**Coupe-circuit thermique sécuritaire**

### Accessoires

18. **Pichet à mousser en acier inoxydable**
19. **Disque de nettoyage**
20. **Tablettes de nettoyage**
21. **Panier-filtre à double paroi (2 tasses**
22. **Panier-filtre à doube paroi (1 tasse)**
23. **Clé Allen**
24. **Panier-filtre à simple paroi (2 tasses)**
25. **Panier-filtre à simple paroi (1 tasse)**
26. **Outil de nettoyage**
27. **Support de filtre à eau et filtre**

## INTERFACE ACL

### Modes d'affichage

- Température d'extraction
- Minuteur d'extraction
- Horloge

### Fonctions programmables

- Température d'extraction
- Volume d'espresso - 1 & 2 tasses
- Durée et puissance de pré-infusion
- Démarrage automatique
- Unités de température -°C/°F
- Volume du son

# FONCTIONNEMENT

de votre Dual Boiler^MC de Breville



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**Préparation de la machine**

Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes jointes à votre machine à espresso. Assurez-vous d'avoir en mains toutes les pièces et accessoires avant de jeter le matériel d'emballage.

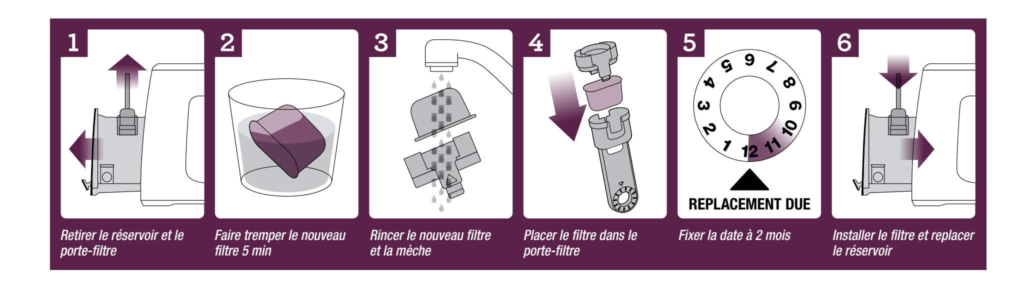
Retirez le réservoir d'eau logé à l'arrière de la machine en tirant la poignée du réservoir vers le bas. Retirez le sac de plastique contenant le filtre à eau et le porte-filtre. Lavez les pièces et accessoires (réservoir, porte-filtre, paniers-filtres, pichet) à l'eau chaude savonneuse (savon liquide délicat), puis rincez à fond.

## PRÉPARATION DU FILTRE À EAU

- Faites tremper le filtre à eau dans une tasse d'eau durant 5 minutes, puis rincez à l'eau froide du robinet.
- Lavez le porte-filtre à l'eau froide en prenant soin de bien rincer la mèche en acier inoxydable.
- Insérez le filtre à eau dans les deux parties du porte-filtre.
- Fixez la date à 2 mois.
- Pour installer le porte-filtre assemblé dans le réservoir d'eau, alignez la base du porte-filtre avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir. Appuyez pour bien verrouiller.
- Faites glisser le réservoir à l'arrière de la machine en poussant puis en relevant la poignée du réservoir.




***Ne pas détartrer la machine. Utilisez le filtre à eau fourni, spécialement si votre eau est dure. Changez le filtre tous les 2 mois. Contactez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-273-8455 ou visitez www.breville.com pour des filtres de remplacement ou pour des conseils.***




*1 Retirer le réservoir et le porte-filtre*
*2 Faire tremper le nouveau filtre 5 min*
*3 Rincer le nouveau filtre et la mèche*
*4 Placer le filtre dans le porte-filtre*
*5 Fixer la date à 2 mois*
*6 Installer le filtre et replacer le réservoir*

## PREMIÈRE UTILISATION

**Démarrage initial**

- Remplissez le réservoir d'eau froide, préférablement filtrée. Pour ce faire, ouvrez le couvercle du réservoir (appuyez pour ouvrir) ou retirez le réservoir à l'arrière de la machine.
- Vérifiez que le LEVIER DE VAPEUR et le cadran d'EAU CHAUDE sont en position FERMÉE.
- Appuyez sur la touche POWER pour faire démarrer la machine. La touche POWER clignotera et l'écran ACL affichera la température actuelle de l'eau dans la chaudière.
- Un son de pompage se fera entendre, indiquant que les chaudières sont en train de se remplir d'eau pour la première fois. Cela est normal. Pendant ce temps, tournez le cadran d'EAU CHAUDE en position ouverte pour "amorcer" la chaudière à espresso. Lorsque l'eau commence à couler par la sortie d'eau chaude, tournez le cacran d'EAU CHAUDE en position fermée.
- Lorsque la machine aura atteint la température de fonctionnement par défaut (200°F/93°C), le voyant lumineux de la touche POWER cessera de clignoter et les touches MANUAL, 1 TASSE et 2 TASSES s'illumineront. La machine est maintenant en mode VEILLE, prête pour la prochaine étape 'Vidanger la machine'.

**Vidanger la machine**

Lorsque la machine sera entrée en mode VEILLE, suivez les 3 étapes suivantes:

1. Appuyez sur la touche 2 TASSES pour faire passer l'eau à travers le groupe.
2. Tournez le cadran d'EAU CHAUDE à la position OUVERTE et faites fonctionner durant 10 secondes.
3. Tournez le LEVIER DE VAPEUR en position OUVERTE et faites fonctionner durant 10 secondes.

Répétez l'opération jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

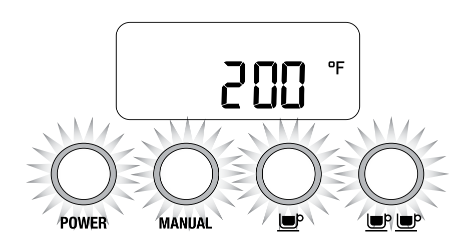
**TIP**

**Pour manipuler facilement la machine, utilisez le pied pivotant inclinable situé sous le plateau d'égouttement. Lorsqu'il est tourné en position de déverrouillage UNLOCK 🔓, le pied se rabaisse, soulevant ainsi la machine et facilitant l'accès au réservoir arrière ou le déplacement de la machine à un autre endroit.**

### DÉMARRAGE

Enfoncez la touche POWER pour faire démarrer la machine. La touche POWER clignotera et l'écran ACL affichera la température actuelle de l'eau dans la chaudière.

Lorsque la machine aura atteint la température par défaut (200°F/93°C), la touche POWER cessera de clignoter et les touches 'MANUAL', 1 TASSE et 2 TASSES s'illumineront. La machine est maintenant en mode VEILLE et prête à être utilisée.




FONCTIONNEMENT DE VOTRE DUAL BOILER^MC DE BREVILLE

**NOTE**

**La machine est en mode de DÉMARRAGE lorsque la touche POWER clignote. Durant ce temps, les touches MANUAL, 1 TASSE et 2 TASSES seront désactivées. En même temps, si vous enfoncez la touche MENU durant le mode de DÉMARRAGE et sélectionnez SHOT VOL (volume d'espresso) ou CLEAN CYCLE (cycle de nettoyage), l'écran ACL affichera BUSY (occupé).**

**Attendez toujours que la machine soit en mode VEILLE, c'est-à-dire quand la touche POWER cesse de clignoter et que les touches MANUAL, 1 TASSE et 2 TASSES s'illuminent.**

### MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

La machine entrera en mode d'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE après être restée inactive pendant 1 heure, et s'éteindra si elle n'est pas utilisée pour une période ininterrompue de 4 heures (consultez la section 'Arrêt automatique' en page 59).

Si vous appuyez sur n'importe quelle touche durant le mode d'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE (sauf la touche POWER) ou actionnez le LEVIER DE VAPEUR ou le cadran d'EAU CHAUDE, la machine entrera en mode de DÉMARRAGE.

Si vous appuyez sur la touche POWER durant le mode d'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE, la machine s'éteindra.

## INTERFACE ACL

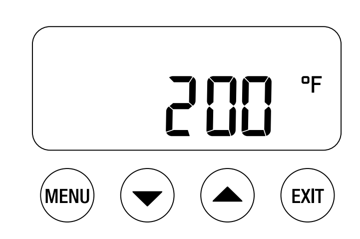
**Modes d'affichage**

3 différents modes peuvent être affichés sur l'écran ACL: *Température d'extraction, durée d'extraction ou horloge.*

Appuyez sur les flèches HAUT ou BAS pour changer le mode d'affichage.

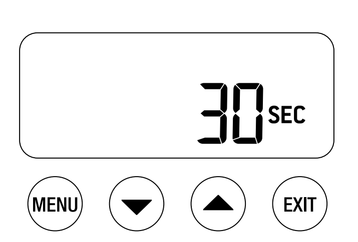
**1. Température d'extraction**

Affiche la température d'extraction choisie. Le réglage par défaut est de 200°F (93°C) mais peut être modifié de 190°F à 205°F (86°C à 96°C). Voir 'Température d'extraction' en page 55.




**2. Minuteur d'extraction**

Affiche la durée actuelle d'extraction de l'espresso en secondes. Voir 'Guide d'extraction' en page 65.



**3. Horloge**

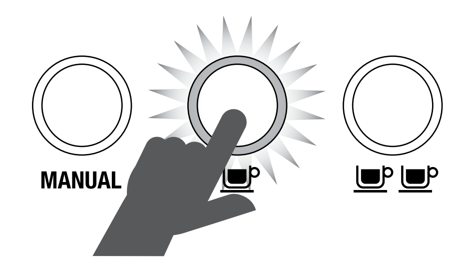
Affiche l'heure actuelle. Le réglage par défaut est 12:00AM (minuit), si vous ne l'avez pas changé. Voir 'Régler l'heure' en page 55.




## FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

### TOUCHE 1 TASSE

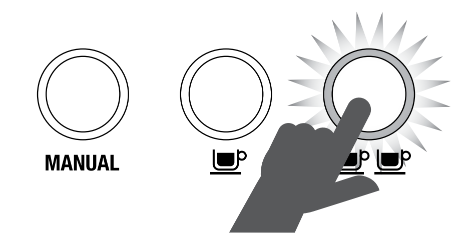
Appuyez une fois sur la touche 1 TASSE pour extraire un espresso simple au volume préprogrammé (environ 1 oz / 30 ml). L'extraction débutera en pré-infusion en utilisant la basse pression.




La machine s'arrêtera après que le volume pour 1 TASSE aura été extrait et retournera en mode VEILLE.

### TOUCHE 2 TASSES

Appuyez une fois sur la touche 2 TASSES pour extraire un espresso double au volume préprogrammé (environ 2 oz / 60 ml). L'extraction débutera en pré-infusion en utilisant la basse pression.



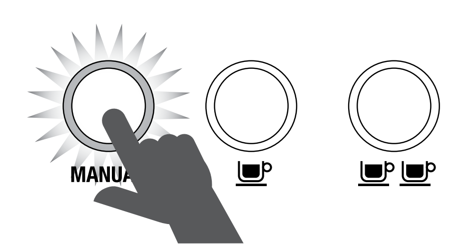

La machine s'arrêtera après que le volume pour 2 TASSES aura été extrait et retournera en mode VEILLE.

### TOUCHE 'MANUAL'

La touche MANUAL vous permet de contrôler le volume de l'espresso selon vos goûts.

Appuyez une fois sur la touche MANUAL pour démarrer l'extraction. L'extraction débutera en pré-infusion en utilisant la basse pression.

Appuyez de nouveau sur la touche MANUAL pour arrêter l'extraction.







**NOTE**

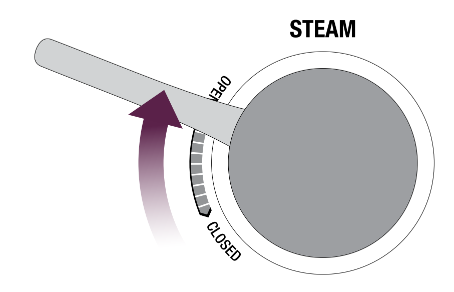
Pour arrêter l'extraction en tout temps, appuyez sur l'une des touches 1 TASSE, 2 TASSES ou MANUAL et la machine retournera en mode VEILLE.

**NOTE**

Pour reprogrammer à votre goût les volumes pour 1 TASSE ou 2 TASSES, reportez-vous à 'Volume d'espresso' en page 54.

### VAPEUR

Pour de la vapeur instantanée, mettez le LEVIER DE VAPEUR en position OUVERTE. Le voyant de VAPEUR DEL s'illuminera.




Pour arrêter la vapeur, mettez le LEVIER DE VAPEUR en position FERMÉE. La machine retournera en mode VEILLE.

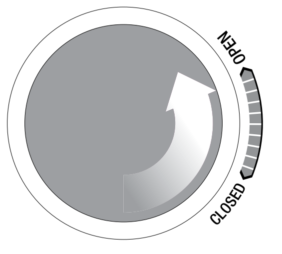
***ATTENTION: RISQUE DE BRÛLURE***

***De la vapeur pressurisée peut encore s'échapper de la machine, même après qu'elle soit éteinte.***

***Surveillez toujours les enfants.***

### EAU CHAUDE

Pour de l'eau chaude instantanée, tournez le cadran d'EAU CHAUDE en position OUVERTE. Le voyant d'EAU CHAUDE LED s'illuminera.




Pour arrêter l'eau chaude, tournez le cadran d'EAU CHAUDE en position FERMÉE. La machine retournera en mode delete VEILLE.

**NOTE**

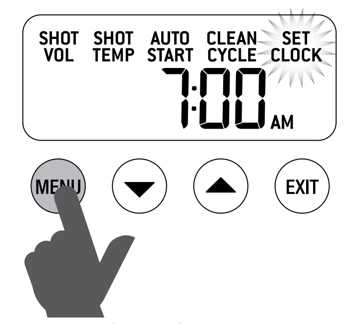
Le cadran d'EAU CHAUDE cessera de distribuer l'eau chaude après environ 30 secondes. Selon la taille de votre tasse, vous pourriez avoir à fermer, puis rouvrir le cadran d'EAU CHAUDE. Voir 'Le VOYANT D'EAU CHAUDE LED clignote' en page 59.

**NOTE**

Vous ne pouvez faire couler l'eau chaude et extraire l'espresso en même temps.

## PROGRAMMATION DES FONCTIONS SUR ÉCRAN ACL

Pour programmer la machine, appuyez une fois sur la touche MENU. L'écran ACL affichera toutes les fonctions programmables. Tenez la touche MENU enfoncée jusqu'à ce que la fonction que vous désirez programmer clignote.




En tout temps durant la programmation, appuyez sur la touche EXIT pour retourner en mode VEILLE.

**NOTE**

**Vous ne pourrez activer la touche MENU durant l'extraction ou lorsque le LEVIER DE VAPEUR ou le cadran d'EAU CHAUDE sont en position OUVERTE.**

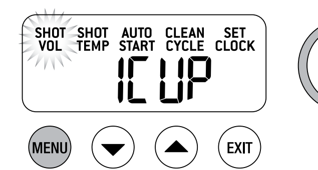
## VOLUME D'ESPRESSO

### Programmation pour 1 TASSE

Appuyez sur la touche MENU jusqu'à ce que l'icône SHOT VOL (volume d'espresso) clignote et que 1 CUP (1 TASSE) soit affiché sur l'écran ACL.

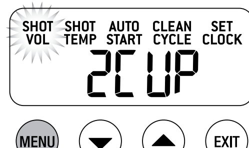
Appuyez sur la touche 1 TASSE pour démarrer l'extraction de l'espresso. Appuyez de nouveau sur la touche 1 TASSE une fois que le volume d'espresso a été extrait.

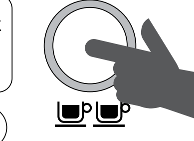
La machine bipera à deux reprises. Appuyez sur la touche EXIT pour régler le nouveau volume de 1 TASSE.




### Programmation pour 2 TASSES

Appuyez sur la touche MENU jusqu'à ce que l'icône SHOT VOL (volume d'espresso) clignote et que 2 CUP (2 TASSES) soit affiché sur l'écran ACL.



Appuyez sur la touche 2 TASSES pour démarrer l'extraction de l'espresso. Appuyez de nouveau sur la touche 2 TASSES une fois que le volume d'espresso aura été extrait.

La machine bipera à deux reprises. Appuyez sur la touche EXIT pour régler le nouveau volume de 2 TASSES.

**NOTE**

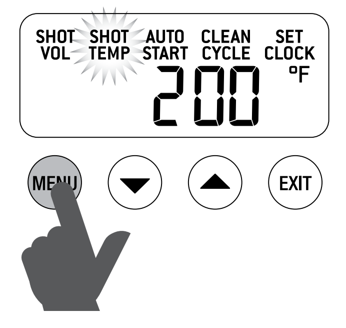
**Pour rétablir les réglages par défaut originaux, voir 'Rétablir les réglages par défaut' en page 57.**



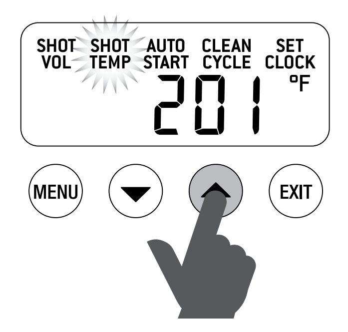
FONCTIONNEMENT DE VOTRE DUAL BOILERMC DE BREVILLE

## TEMPÉRATURE D'EXTRACTION

Appuyez sur la touche MENU jusqu'à ce que l'icône SHOT TEMP (Température d'extraction) clignote. L'écran ACL affichera le réglage actuel de température.




Appuyez sur les flèches HAUT ou BAS pour ajuster le réglage de température d'extraction. La température par défaut est de 200°F (93°C), mais peut être modifiée de 190-205°F (86-96°C).



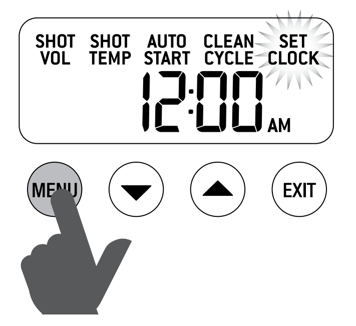

Le nouveau réglage de température d'extraction (SHOP TEMP) sera affiché sur l'écran ACL. Appuyez sur la touche EXIT pour reprogrammer la nouvelle température d'extraction.

La température optimale dépendra de l'origine des grains de café, de leur fraîcheur et de leur degré de torréfaction.

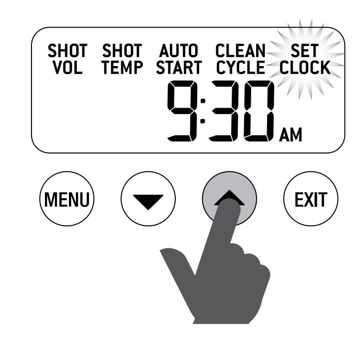
Nous recommandons une température entre 194-203°F (90-95°C) pour une saveur optimale.

## RÉGLER L'HEURE

Le réglage de l'heure est facultatif. Appuyez sur la touche MENU jusqu'à ce que l'icône SET CLOCK (Régler l'heure) clignote. L'heure par défaut est 12:00AM (Minuit), si vous ne l'avez pas réglée.




Appuyez sur une des flèches HAUT ou BAS pour ajuster l'heure. Pour accélérer le défilement, appuyez et maintenez enfoncée une des flèches HAUT ou BAS. Appuyez sur la touche EXIT pour régler l'heure..

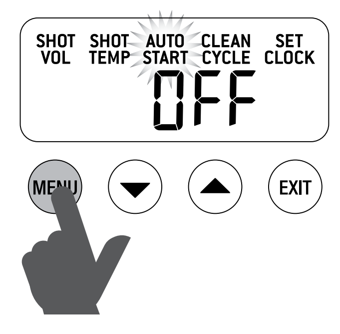



## DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

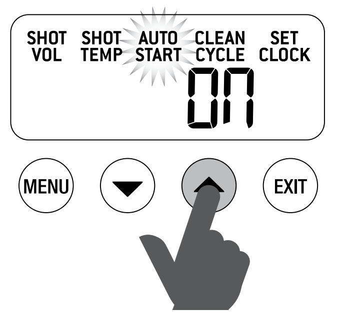
Le démarrage automatique est facultatif. Il vous permet de programmer le moment précis où la machine démarrera automatiquement. En programmant votre machine, vous n'aurez pas à attendre qu'elle préchauffe. Nous recommandons de programmer la machine pour qu'elle démarre 30 minutes avant le moment prévu de l'utilisation.

## DÉMARRAGE AUTOMATIQUE - RÉGLAGE ON/OFF (Marche/Arrêt)

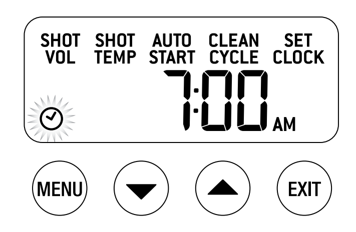
Appuyez sur la touche MENU jusqu'à ce que l'icône AUTO START (Démarrage automatique) clignote et que le réglage actuel Auto Start (ON ou OFF) soit affiché sur l'écran ACL.




Appuyez sur les flèches HAUT ou BAS pour régler le DÉMARRAGE AUTOMATIQUE à ON ou OFF.



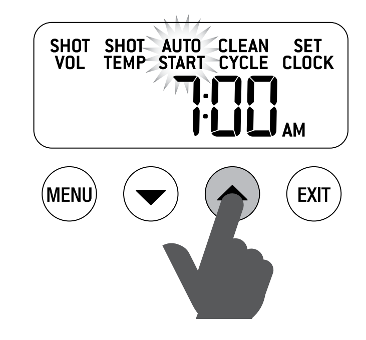

Si le DÉMARRAGE AUTOMATIQUE est activé (ON), l'écran ACL affichera l'icône de l'horloge.




**Démarrage automatique - Régler la mise en marche (ON)**

Assurez-vous que le démarrage automatique est activé (ON).

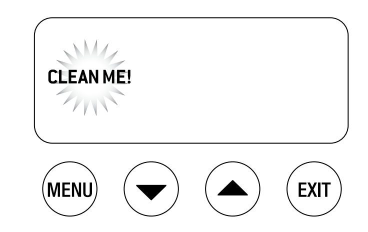
Appuyez sur la touche MENU jusqu'à ce que l'icône AUTO START clignote et que l'heure de démarrage automatique soit affichée sur l'écran ACL. L'heure de DÉMARRAGE AUTOMATIQUE par défaut est 7:00 AM.




Appuyez sur une des flèches HAUT ou BAS pour ajuster le DÉMARRAGE AUTOMATIQUE à l'heure désirée. Pour accélérer le défilement, appuyez et maintenez enfoncée une des flèches HAUT ou BAS. Appuyez sur la touche EXIT pour régler la nouvelle heure de démarrage automatique.

## CYCLE DE NETTOYAGE

Sélectionnez cette fonction lorsque l'écran ACL affiche CLEAN ME! (Nettoyez-moi). Reportez-vous aux pages 60 & 68 pour les instructions.



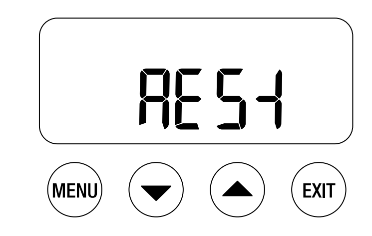

## RÉTABLIR LES RÉGLAGES PAR DÉFAUT

La machine a les réglages par défaut suivants:

1. Température - 200°F (93°C)
2. Pré-infusion - PP60, Pd07 secondes
3. Démarrage automatique - OFF
4. Heure du démarrage automatique 7:00 AM
5. Audio - LO
6. Heure - 12:00 AM
7. Degrés de température - Fahrenheit
8. Démarrage automatique Off - On
9. Volume par défaut 1 TASSE - environ 1oz/30ml
10. Volume par défaut 2 TASSES - ENVIRON 2ox/60ml

Pour rétablir les réglages par défaut originaux, assurez-vous d'abord que la machine est éteinte. Appuyez et tenez enfoncées les touches 1 TASSE & 2 TASSES, puis appuyez sur la touche POWER.

L'écran ACL affichera REST. Tous les réglages programmés seront rétablis aux réglages par défaut originaux.




La machine retournera en mode VEILLE.

## FONCTIONS AVANCÉES

**Appuyez et tenez - 1 TASSE**

Appuyez et tenez enfoncée la touche 1 TASSE pour acheminer l'eau dans le groupe à pleine pression de la pompe, puis relâchez la touche pour arrêter l'extraction.

Cela contourne l'étape de pré-infusion et achemine l'eau au groupe à pleine pression de 9 bars. Cette fonction peut être utilisée pour vidanger le groupe.

**Appuyez et tenez - 2 TASSES**

Appuyez et tenez enfoncée la touche 2 TASSES pour acheminer l'eau dans le groupe à pleine pression de la pompe, puis relâchez la touche pour arrêter l'extraction.

Cela contourne l'étape de pré-infusion et achemine l'eau dans le groupe à pleine pression de 9 bars. Cette fonction peut être utilisée pour vidanger le groupe.

**Appuyez et tenez - MANUAL**

Appuyez et tenez enfoncée la touche MANUAL pour acheminer l'eau dans le groupe à basse pression de pré-infusion. Lorsque la touche MANUAL est relâchée, l'eau continue de s'acheminer à pleine pression de 9 bars. Appuyez de nouveau sur la touche MANUAL pour arrêter l'extraction.

Cette fonction peut être utilisée pour contrôler manuellement le temps de pré-infusion.

## PROGRAMMATION AVANCÉE

**Programmation de pré-infusion**

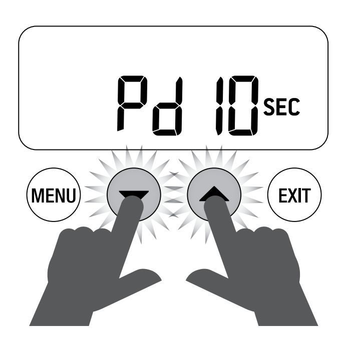
Appuyez simultanément sur les flèches HAUT et BAS pour entrer en mode de programmation PRÉ-INFUSION.

Appuyez sur la touche MENU pour vous déplacer entre la durée de pré-infusion (Pd) et la puissance de pré-infusion (PP).

**Durée de pré-infusion (Pd)**

L'écran ACL affichera la durée actuelle de pré-infusion.

Appuyez sur une des flèches HAUT ou BAS pour modifier la durée.

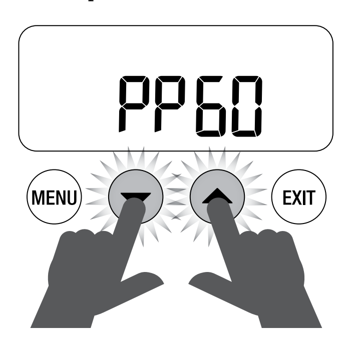



Nous recommandons qu'une durée optimale se situe entre 5-15 secondes. Appuyez sur la touche EXIT pour régler la nouvelle durée de pré-infusion.

**Puissance de pré-infusion (PP)**

L'écran ACL affichera la puissance actuelle de pré-infusion, étant le pourcentage de la puissance totale de la pompe.

Appuyez sur une des flèches HAUT ou BAS pour varier la puissance.

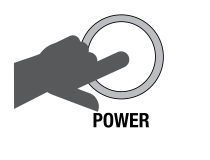


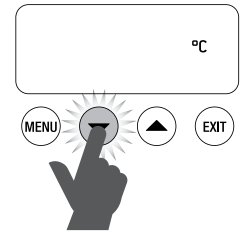

Nous recommandons qu'une puissance optimale se situe entre 55-65. Appuyez sur la touche EXIT pour régler la nouvelle puissance.

**Unité de température - °F/°C**

Appuyez sur la touche POWER pour éteindre la machine.

Pendant que vous tenez enfoncée la flèche BAS, appuyez sur la touche POWER. L'écran ACL affichera l'unité de température actuelle (°F ou °C).




Appuyez sur une des flèches HAUT ou BAS pour choisir l'unité de température désirée. Appuyez sur la touche EXIT pour régler la nouvelle unité de température.

**Son de la machine**

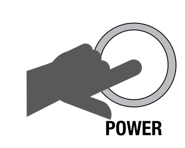
Le son de la machine se réfère au volume du signal sonore..

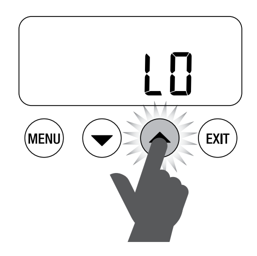
- HI - volume élevé
- LO - volume faible
- OFF - pas de volume

Appuyez sur la touche POWER pour éteindre la machine.

Pendant que vous tenez la flèche HAUT, appuyez sur la touche POWER. L'écran ACL affichera le volume de signal actuel.

Appuyez sur une des flèches HAUT ou BAS pour sélectionner le volume désiré. Appuyez sur la touche EXIT pour régler le nouveau volume du son.






FONCTIONNEMENT DE VOTRE DUAL BOILER^MC DE BREVILLE

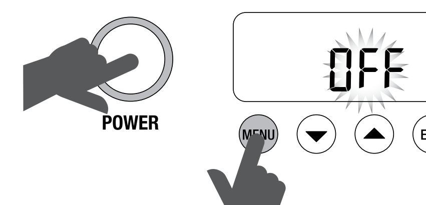
**Arrêt Automatique**

La fonction d'ARRÊT AUTOMATIQUE éteindra la machine si elle demeure inactive pendant plus de 4 heures.

Pour désactiver cette fonction et garder la machine en marche en permanence, procédez comme suit:

Vérifiez que la machine est éteinte. Tenez enfoncée la touche MENU et appuyez sur la touche POWER.

Le réglage actuel d'ARRÊT AUTOMATIQUE (ON ou OFF) clignotera sur l'écran ACL.




Appuyez sur une des flèches HAUT ou BAS pour sélectionner ON ou OFF. Appuyez sur la touche EXIT pour le réglage.

## ALERTES

**Le voyant de VAPEUR DEL clignote lors du démarrage**

La machine ne pourra entrer en mode de DÉMARRAGE si le LEVIER DE VAPEUR est en position OUVERTE et que le voyant de VAPEUR DEL clignote.

Déplacez le LEVIER DE VAPEUR en position FERMÉE pour que la machine entre en mode de DÉMARRAGE.

**Le voyant d'EAU CHAUDE DEL clignote lors du démarrage**

La machine ne pourra entrer en mode de DÉMARRAGE si le cadran d'EAU CHAUDE est en position OUVERTE et que le voyant d'EAU CHAUDE DEL clignote.

Tournez le cadran d'EAU CHAUDE en position FERMÉE pour que la machine entre en mode de DÉMARRAGE.

**Le voyant d'EAU CHAUDE DEL clignote**

Le voyant d'EAU CHAUDE DEL clignotera si la fonction d'eau chaude a été activée pendant plus de 30 secondes environ.

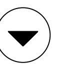
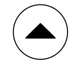
L'eau chaude cessera de couler. Tournez le cadran d'EAU CHAUDE en position FERMÉE, puis remettez-le en position OUVERTE, si plus d'eau chaude est requise.

**Remplir le réservoir**

La machine détectera un bas niveau d'eau. L'icône FILL TANK s'affichera sur l'écran ACL. Ajoutez de l'eau dans le réservoir.



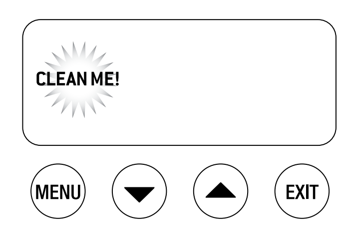



**Clean me! (Nettoyez-moi)**

La machine détectera que 200 extractions ont été réalisées depuis le dernier cycle de nettoyage.

L'icône CLEAN ME (Nettoyez-moi) sera affichée sur l'écran ACL lorsque la machine entrera en mode de DÉMARRAGE.




Pour les consignes de nettoyage de la machine, voir 'Cycle de nettoyage' en page 69.

**Service**

Pour assurer une performance optimale d'infusion et de vapeur, il est important de faire vérifier la machine par un agent autorisé Breville lorsque le message 'SERVICE' défile rapidement sur l'écran ACL. Le message 'SERVICE' apparaîtra après 6,000 cycles - environ 4-5 ans d'usage domestique régulier. La fréquence de ce message dépendra de votre fréquence d'utilisation.

Contactez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-273-8455 pour des conseils.

# TRUCS & PRÉPARATION DU CAFÉ



## PRÉCHAUFFAGE

**Réchauffer votre tasse ou votre verre**

Une tasse chaude permet de maintenir la température optimale du café. Préchauffez votre tasse en la rinçant à l'eau chaude directement de la buse à eau chaude, et placez-la sur le chauffe-tasse.

**Réchauffer le porte-filtre et le panier-filtre**

Un porte-filtre et un panier-filtre froids peuvent abaisser la température d'extraction de façon considérable et ainsi affecter la qualité de votre espresso. Assurez-vous toujours que le porte-filtre et le panier-filtre sont préchauffés avec l'eau chaude de la buse à eau chaude avant la première utilisation.

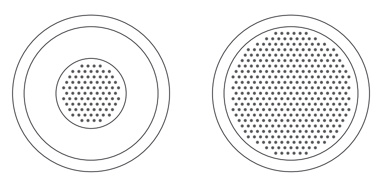
**NOTE**

**Asséchez toujours le porte-filtre et le panier-filtre avant d'ajouter la mouture, car l'humidité pourrait causer un effet de 'canalisation' où l'eau contourne la mouture durant l'extraction. .**

## CHOISIR LE PANIER-FILTRE

**Paniers-filtres à simple paroi**

Utilisez les paniers-filtres à simple paroi pour les grains de café fraîchement moulus. Les paniers-filtres à simple paroi vous permettent d'expérimenter différentes moutures, quantités et forces de tassage afin d'obtenir un espresso plus équilibré.

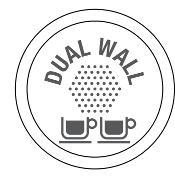


**Paniers-filtres à double paroi**

Utilisez les paniers-filtres à double paroi si vous utilisez du café prémoulu.

Les paniers-filtres à double paroi régularisent la pression et aident à optimiser l'extraction, peu importe la mouture, la quantité, la forte de tassage ou la fraîcheur.




**NOTE**

**Que vous utilisiez les paniers-filtres à simple ou double paroi, utilisez le filtre d'une tasse pour un espresso simple, et le filtre de deux tasses pour extraire deux tasses ou un espresso simple plus corsé, ou encore une chope.**

## LA MOUTURE

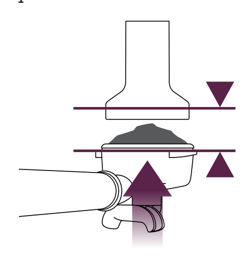
Si vous moulez des grains de café, la texture de la mouture devrait être fine mais pas trop. La grosseur de la mouture affectera le débit d'eau passant à travers la mouture dans le porte-filtre et le goût de l'espresso.

Si la mouture est trop fine (ressemble à de la poudre et a la texture de la farine), l'eau ne passera pas à travers, même sous pression. Il en résultera un espresso SUR-EXTRAIT, foncé et amer.

Si la mouture est tros grossière, l'eau passera à travers trop rapidement dans le panier-filtre. Il en résultera un espresso SOUS-EXTRAIT, manquant de saveur et de coloration.

## DOSAGE ET TASSAGE DU CAFÉ

- Essuyez le panier-filtre avec un chiffon sec.
- Si vous utilisez les paniers-filtres à simple paroi, moulez juste assez de café pour remplir le panier-filtre. Vous devrez peut-être expérimenter la durée nécessaire pour obtenir le bon dosage.
- Tapoter le porte-filtre à plusieurs reprises pour répartir uniformément le café dans le panier-filtre.
- Tassez fermement (en utilisant environ 30-40 lb ou 15-20 kg de pression). La force de pression n'est pas aussi importante que la constance de la pression à chaque fois.
- À titre indicatif, le bord supérieur du bouchon en métal du bourroir devrait être de niveau avec le haut du panier-filtre, après que le café aura été tassé.



- Essuyez l'excédent de café sur le bord du panier-filtre pour assurer une bonne étanchéité dans le groupe.

## VIDANGER LE GROUPE

- Avant de placer le porte-filtre dans le groupe, faites passer un peu d'eau à travers le groupe en appuyant et tenant enfoncée la touche 1 TASSE. Cela dégagera tout résidu de mouture du groupe et stabilisera la température avant l'extraction.

## INSÉRER LE PORTE-FILTRE

Placez le porte-filtre sous le groupe, de façon à ce que la poignée soit alignée à la position INSERT. Insérer le porte-filtre dans le groupe et tournez la poignée vers le centre jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.

## EXTRAIRE L'ESPRESSO

- Placez la ou les tasses préchauffées sous le porte-filtre et appuyez sur une des touches MANUAL, 1 TASSE ou 2 TASSES, selon le volume requis.
- À titre indicatif, l'espresso commencera à couler après 8-10 secondes (temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel coulant.
- Si l'espresso commence à couler après moins de 6 secondes, c'est que le panier-filtre n'est pas assez rempli et/ou que la mouture est trop grossière. Il s'agit là un espresso SOUS-EXTRAIT.
- Si l'espresso commence à s'égoutter mais ne coule pas après 15 secondes, c'est que vous avez surchargé le panier-filtre et/ou que la mouture est trop fine. Vous aurez alors un espresso SUR-EXTRAIT.

Un excellent espresso est un parfait équilibre entre douceur, acidité et amertume.

La saveur de votre café dépendra de plusieurs facteurs, comme le type de grains, le degré de torréfaction, la fraîcheur, la grosseur ou la finesse de la mouture, la quantité de mouture et la force de tassage.

Faites-en l'expérience en ajustant ces facteurs un à la fois afin d'obtenir un espresso à votre goût.

## MOUSSER LE LAIT

- Utilisez toujours du lait frais et froid.
- Remplissez le pichet juste sous le 'V' au bas du bec verseur.
- Alignez l'embout de la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttement et soulevez le LEVIER À VAPEUR pour purger la buse vapeur de toute eau condensée.





- Insérez l'embout de la buse vapeur à 1-2 cm (¼-¾ po) sous la surface du lait, du côté droit du pichet et à la position 4h00.
- Placez le LEVIER DE VAPEUR à la position OUVERTE.
- Maintenez l'embout de la buse vapeur sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourbillonne en sens horaire, produisant un vortex.
- Pendant que le lait tourbillonne, abaissez lentement le pichet, de sorte que l'embout de la buse vapeur soit à la surface du lait et commence à aérer le lait. Vous devrez peut-être frôler la surface du lait avec le bout de la buse pour que le lait tourbillonne assez vite.
- Gardez l'embout de la buse au niveau ou légèrement sous la surface du lait, en continuant de maintenir le vortex. Faites mousser le lait jusqu'à ce qu'un volume suffisant soit atteint.
- Soulevez le pichet pour que l'embout de la buse plonge sous la surface du lait, tout en maintenant le vortex. Le lait est à la bonne température ((140-149°F ou 60-65°C) quand le pichet est très chaud au toucher.
- Ramenez le LEVIER DE VAPEUR à la position FERMÉE avant de sortir la buse avant du lait.
- Déposez le pichet à côté, soulevez le LEVIER DE VAPEUR pour purger la buse vapeur de tout résidu de lait et essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide.
- Tapotez le pichet sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air.
- Agitez le pichet pour 'polir' et uniformiser la texture du lait.
- Versez le lait directement dans l'espresso.
- Le truc est d'agir rapidement avant que le lait ne commence à se séparer.

## GUIDE D'EXTRACTION

| | MOUTURE | DOSAGE | TASSAGE | DURÉE D'EXTRACTION |
|---|---|---|---|---|
| SUR-EXTRAIT<br>AMER • ASTRINGENT | TROP FINE | TROP | TROP FORT | PLUS DE 40 SEC |
| ÉQUILIBRÉ | OPTIMALE | 10 g** 1 TASSE<br>18 g** 2 TASSES | 30-40 lb (15-20 kg) | 25-35 SEC |
| SOUS-EXTRAIT<br>SOUS-DÉVELOPPÉ • SÛR | TROP GROSSIÈRE | TROP PEU | TROP FAIBLE | MOINS DE 20 SEC |

**Les paniers-filtres de Breville ont été conçus pour 10g/18g, un volume plus important que la norme de l'industrie de 7g/14g. L'utilisation de moins de 10g/18g peut affecter l'espresso extrait.

## TRUCS & ASTUCES

- Utilisez toujours du café fraîchement moulu pour obtenir une saveur optimale et une belle texture.
- Utilisez des grains de café fraîchement torréfiés, avec une 'date de torréfaction', et utilisez dans les 2 semaines de la 'date de torréfaction'.
- Garder les grains de café dans un contenant hermétique, au frais et à la noirceur, sous vide si possible.
- Achetez les grains de café en petites quantités pour réduire le temps de stockage et n'en achetez que pour une semaine à la fois.
- Moulez les grains immédiatement avant l'extraction, car la mouture perd rapidement sa saveur et son arôme.

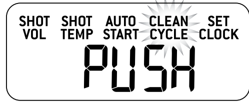
# ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre Dual Boiler^MC de Breville

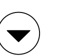


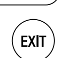
## CYCLE DE NETTOYAGE

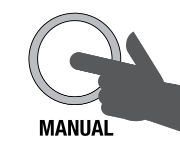
- CLEAN ME! (Nettoyez-moi) sera affiché sur l'écran ACL pour indiquer qu'un cycle de nettoyage est requis (environ 200 espressos).
- Insérez le panier-filtre 1 TASSE dans le porte-filtre, suivi du disque de nettoyage fourni et d'une tablette de nettoyage.
- Verrouillez le porte-filtre dans le groupe.
- Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau froide.
- Placez le pichet à mousser ou un large contenant sous le groupe.
- Appuyez sur la touche MENU jusqu'à ce que l'icône CLEAN CYCLE (Cycle de nettoyage) clignote et que le message PUSH (Appuyez) soit affiché sur l'écran ACL.












- Pour débuter le cycle de nettoyage, appuyez sur la touche illuminée MANUAL.
- L'icône CLEAN CYCLE clignotera et la machine débutera le compte à rebours de 320 secondes. L'eau coulera par intermittence. Cependant, le compte à rebours se poursuivra durant ce temps. Cela est normal.
- À la fin du cycle de nettoyage, retirez le porte-filtre et assurez-vous que la tablette de nettoyage est complètement dissoute. Dans le cas contraire, répétez l'opération sans insérer une autre tablette.
- Le cycle de nettoyage est maintenant complété. Rincez à fond le porte-filtre et le panier-filtre pour enlever tout résidu de tablette avant l'utilisation.

## PRÉPARATION DU FILTRE À EAU

- Jetez le filtre à eau usagé. Faites tremper le nouveau filtre à eau dans une tasse d'eau pendant 5 minutes, puis rincez à l'eau froide du robinet.
- Lavez le support du filtre à eau à l'eau froide, en prenant soin de bien rincer la mèche en acier inoxydable.
- Insérez le nouveau filtre à eau dans les deux parties du support du filtre à eau.
- Fixez la date à 2 mois plus tard.
- Pour installer le support du filtre à eau dans le réservoir, alignez la base du support du filtre à eau avec l'adaptateur situé à l'intérieur du réservoir. Poussez vers le bas pour le verrouiller en place.
- Faites glisser le réservoir en place à l'arrière de la machine en appuyant puis soulevant la poignée du réservoir.

**NOTE**

Pour vous procurer des filtres à eau additionnels, visitez www.Breville.com ou appelez 1-866-273-8455.



***ATTENTION***

*Ne pas détartrer cette machine. Changez les filtres régulièrement. Contactez le service à la clientèle de Breville au 1-866-273-8455 pour obtenir des conseils.*

## NETTOYAGE LA BUSE VAPEUR

- Immédiatement après le moussage du lait, essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide et procédez à une purge (en soulevant le LEVIER DE VAPEUR quelques secondes).
- Si l'un des orifices de l'embout de la buse vapeur se bloque, assurez-vous que le LEVIER DE VAPEUR est en position FERMÉE et nettoyez-le à l'aide de la broche de l'outil de nettoyage fourni.
- Si la buse vapeur est bloquée, retirez l'embout à l'aide de la clé intégrée dans l'outil de nettoyage et laissez tremper dans l'eau chaude. Revissez l'embout de la buse à l'aide de la clé intégrée dans l'outil de nettoyage.

## NETTOYAGE DES PANIERS-FILTRES ET DU PORTE-FILTRE

- Les paniers-filtres et le porte-filtre devraient être rincés sous l'eau chaude immédiatement après usage pour enlever tout résidu d'huile de café.
- Si les orifices des paniers-filtres se bloquent, dissolvez une tablette de nettoyage dans l'eau chaude et faites tremper le panier-filtre et le porte-filtre dans cette solution environ 20 minutes. Rincez correctement.

## NETTOYAGE DE L'ÉCRAN DIFFUSEUR

- L'intérieur du groupe et l'écran diffuseur doivent être essuyés avec un chiffon humide pour retirer toutes particules de mouture.
- Purgez régulièrement la machine avec de l'eau chaude (voir 'Fonctions avancées' en page 57) en gardant le panier-filtre et le porte-filtre en place, sans mouture, pour rincer tout résidu de café.

## NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT ET DU TIROIR DE RANGEMENT

- Le plateau d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé après chaque usage ou lorsque l'indicateur de niveau affiche 'Empty Me!' (Videz-moi).
- Retirez la grille du plateau d'égouttement. Lavez les deux pièces à l'eau chaude savonneuse. L'indicateur 'Empty me!' se retire aussi du plateau d'égouttement.
- Vous pouvez retirer le tiroir de rangement et le nettoyer à l'aide d'un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou de chiffons qui pourraient en égratigner la surface).

## NETTOYAGE DU BOÎTIER ET DU CHAUFFE-TASSE

- Le boîtier et le chauffe-tasse peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et humide. Astiquer avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou de chiffons qui pourraient en égratigner la surface.

**NOTE**

**Ne mettez aucune pièce ou accessoire dans le lave-vaisselle.**





## UTILISATION DE LA CLÉ ALLEN

À la longue, le joint de silicone autour de l'écran diffuseur devra être remplacé afin d'assurer une performance optimale d'infusion.

1. Appuyez sur le bouton Power pour éteindre la machine et débranchez-la de la prise murale.
2. Retirez soigneusement le réservoir d'eau arrière et le plateau d'égouttement, en prenant un soin particulier s'ils sont pleins.
3. À l'aide d'une brochette ou d'un objet similaire, nettoyez le centre de la vis pour dégager tout résidu de café.
4. Insérez la partie la plus courte de la clé Allen dans le centre de la vis. Tournez dans le sens antihoraire pour desserrer la vis.




5. Une fois relâchée, retirez soigneusement la vis et retenez-la, de même que l'écran diffuseur en acier inoxydable et la plaque de dispersion noire. Rappelez-vous du côté de l'écran diffuseur et de la plaque de dispersion qui est orienté vers le bas; cela facilitera le réassemblage. Lavez l'écran diffuseur et la plaque de dispersion à l'eau chaude savonneuse, puis séchez correctement.
6. Retirez le joint de silicone avec vos doigts ou une paire de pinces à long bec. Insérez le nouveau joint, côté plat d'abord, afin que le côté rainuré soit face à vous.



7. Réinsérez par ordre la plaque de dispersion, l'écran diffuseur et la vis. Avec vos doigts, tournez la vis dans le sens horaire sur 2-3 tours, puis serrez-la à l'aide de la clé Allen jusqu'à ce que la vis soit de niveau avec l'écran diffuseur.
8. Réinsérez le plateau d'égouttement et le réservoir d'eau arrière.

Contactez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-273-8455 ou visitez www.breville.com pour le remplacement des joints de silicone ou pour des conseils.

# GUIDE DE DÉPANNAGE



| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | CE QU'IL FAUT FAIRE |
|---|---|---|
| **Le voyant EAU CHAUDE DEL clignote lorsque la machine est en marche** | • Le cadran d'EAU CHAUDE est en position OUVERTE | Tournez le cadran d'EAU CHAUDE en position FERMÉE. |
| **Le voyant VAPEUR DEL clignote lorsque la machine est en marche** | • Le LEVIER DE VAPEUR est en position OUVERTE. | Mettez le LEVIER DE VAPEUR en position FERMÉE. |
| **L'eau ne coule pas du groupe** | • La machine n'a pas atteint sa température de fonctionnement. | Attendez que la machine atteigne sa température de fonctionnement. Le voyant POWER cessera de clignoter lorsque la machine sera prête. |
| | • Le réservoir est vide. | Remplissez le réservoir. |
| | • Le réservoir n'est pas bien inséré et verrouillé en place. | Poussez le réservoir et verrouillez-le bien en place. |
| **FILL TANK (Remplir le réservoir) apparaît sur l'écran ACL, mais le réservoir est plein** | • Water tank is not fully inserted and locked into position. | Poussez bien le réservoir et verrouillez-le bien en place. |
| **Pas de vapeur ni d'eau chaude** | • La machine n'est pas en marche. | Assurez-vous que la machine est branchée et que la touche POWER est activée. |
| **Pas d'eau chaude** | • Le réservoir est vide. | Remplissez le réservoir. |
| **Pas de vapeur** | • La buse vapeur est bloquée. | Utilisez l'aiguille à l'extrémité de l'outil de nettoyage. Si la buse vapeur demeure bloquée, retirez l'embout à l'aide de la clé intégrée dans l'outil de nettoyage et faites-le tremper dans l'eau chaude. Revissez l'embout dans la buse vapeur à l'aide de la clé intégrée dans l'outil de nettoyage. |

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | CE QU'IL FAUT FAIRE |
|---|---|---|
| **La machine est en marche, mais cesse de fonctionner** | | Éteignez la machine. Attendez 60 minutes et remettez-la en marche.<br>Si le problème persiste, appelez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-273-8455. |
| **De la vapeur s'échappe du groupe** | | Éteignez la machine. Attendez 60 minutes et remettez-la en marche.<br>Si le problème persiste, appelez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-273-8455. |
| **L'espresso coule goutte à goutte du porte-filtre en un débit restreint** | • Le café est moulu trop finement. | Utilisez une mouture légèrement plus grossière. |
| | • Il y a trop de mouture dans le panier-filtre. | Diminuez la quantité de mouture. |
| | • La mouture est trop tassée. | Tassez avec 30-40 lb (15-20 kg) de pression. |
| | • Le panier-filtre pourrait être bloqué. | Utilisez l'aiguille de l'outil de nettoyage pour nettoyer les orifices sous le panier-filtre. S'ils demeurent bloqués, dissolvez une tablette, de nettoyage dans l'eau chaude et laissez tremper le panier-filtre et le porte-filtre dans cette solution environ 20 minutes. Rincez à fond. |
| **L'espresso s'écoule trop rapidement** | • La mouture est trop grossière. | Utilisez une mouture légèrement plus fine. |
| | • Il n'y a pas assez de mouture dans le panier-filtre. | Augmentez la quantité de mouture. |
| | • La mouture n'est pas tassée assez fermement. | Tassez avec 30-40 lb (15-20 kg) de pression. |





| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | CE QU'IL FAUT FAIRE |
|---|---|---|
| **Le café n'est pas assez chaud** | • Les tasses n'ont pas été préchauffées. | Rincez les tasses à l'aide de la buse à eau chaude et placez-les sur le chauffe-tasse. |
| | • Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino, le latté, etc.) | Chauffez le lait jusqu'à ce que le dessous du pichet soit très chaud au toucher. |
| | • La température d'extraction est trop basse. | Augmentez la température d'extraction. Voir 'Température d'extraction' en page 55. |
| **Pas de créma** | • Les grains de café sont éventés. | Achetez du café fraîchement torréfié avec une 'date de torréfaction'. |
| | • Vous avez utilisé des paniers-filtres à simple paroi avec du café prémoulu. | Assurez-vous d'utiliser les paniers-filtres à double paroi avec du café prémoulu. |
| **L'espresso déborde du porte-filtre** | • Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans le groupe. | Assurez-vous que le porte-filtre est bien inséré et tournez-le jusqu'à ce que vous sentiez une résistance. |
| | • Il y a de la mouture sur le bord du panier-filtre. | Nettoyez l'excès de mouture sur le bord du panier-filtre pour qu'il s'insère correctement dans le groupe. |
| | • Il y a trop de mouture dans le panier-filtre. | Assurez-vous que le bord supérieur du bouchon de métal du bourroir est de niveau avec le bord du panier-filtre après le tassage. |
| **Incapable d'activer le démarrage automatique** | • L'horloge n'est pas réglée | Réglez l'horloge. |
| **Les messages d'erreur E1, E2 ou E3 apparaissent sur l'écran ACL** | • Une erreur qui ne peut être résolue par l'utilisateur est survenue. | Appelez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-273-8455. |

# SUGGESTIONS DE CAFÉS





### CAPPUCCINO

Un espresso simple avec lait moussé et garni de chocolat chaud.



### ESPRESSO

Intense et aromatisé, aussi connu comme espresso court ou noir, et servi dans une demi-tasse ou un verre.



### LATTÉ

Espresso simple auquel on a ajouté du lait moussé et environ 10 mm (½ po) de mousse.



### MACCHIATO

Traditionnellement servi court, le macchiato est aussi servi comme un Americano avec un soupçon de lait ou une cuillerée de lait moussé.



### AMERICANO

Versez d'abord d'eau chaude, puis l'espresso (simple ou double) afin de conserver le créma.

***N.B Le cadran d'EAU CHAUDE cessera de distribuer l'eau chaude après environ 30 secondes. Selon la taille de votre tasse, vous pourriez avoir à fermer, puis rouvrir le cadran d'EAU CHAUDE.***



### RISTRETTO

Un ristretto est un espresso extrêmement court d'environ 15 ml (½ oz), reconnu pour son intensité et sa longueur en bouche.

# GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Sous réserve des conditions décrites ci-dessous, HWI Breville® garantit pendant une période d'un an de la date d'achat que cet appareil ne présente aucun défaut de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les dommages à l'appareil ou à quelqu'une de ses pièces, causés par l'abus,une utilisation inadéquate, la négligence et l'usure normale de l'appareil, y compris les dommages causés par une utilisation autre que celle prévue dans ce livret d'instructions, incluant l'utilisation de courant électrique ou de voltage autres que ceux décrits sur le produit, ou en omettant de respecter les directives de sécurité, de fonctionnement, de soin ou de nettoyage de l'appareil, ou lors d'une modification ou d'une réparation non autorisée par HWI Breville®. Si applicable, cette garantie couvrira la réparation et/ou le remplacement d'un produit défectueux, à la discrétion de HWI Breville®.

Cette garantie prévoit des droits spécifiques. Certains consommateurs peuvent aussi avoir des droits qui varient d'un Etat à l'autre ou d'une Province à l'autre.

## TERME DE LA GARANTIE:

La garantie est en vigueur pendant un an de la date d'achat original par le consommateur, et ne s'applique pas aux achats faits par des détaillants ou des distributeurs, ou pour une utilisation commerciale. Si un produit de remplacement est acheminé, il portera la garantie restante du produit original.

Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle à **www.Breville.com** ou appeler le numéro sans frais ci-dessous pour toute information concernant la réparation et/ou le remplacement de l'appareil, advenant qu'un défaut couvert par la garantie survienne à l'intérieur de la période de garantie d'un an.

## CONDITIONS:

Pour avoir droit à cette garantie, le consommateur doit avoir acheté l'appareil Breville® d'un "détaillant autorisé" et devra fournir la preuve que le produit a été acheté durant la période d'un an précédant toute réclamation en vertu de la garantie. L'enregistrement du produit chez HWI Breville®, bien qu'apprécié, n'est pas requis et ne peut remplacer la preuve d'achat.

## AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ:

Cette garantie couvre la réparation et/ou le remplacement de produits. HWI Breville® décline expressément toute responsabilité quant aux dommages pouvant résulter des pertes incidentes causées par l'utilisation de cet appareil. Certains États ou Provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation pour dommages accessoires ou indirects. La présente dénégation peut donc ne pas s'appliquer dans votre cas.

***Aptitude et qualité marchande: toute garantie de qualité marchande ou d'aptitude relativement à ce produit est également limitée à la garantie limitée d'un an. Les garanties stipulées aux présentes sont exclusives et aucune autre garantie, expresse ou tacite, n'est faite par HWI Breville® ou autorisée à être faite relativement au produit.***

Si l'appareil devient défectueux durant la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez nous visiter en ligne à **www.Breville.com** ou appeler:

**Numéro sans frais:**

**ÉTATS-UNIS:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)
**CANADA:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

**Courriel:**

**ÉTATS-UNIS:** AskUs@BrevilleUSA.com
**CANADA:** AskUs@Breville.ca